
NAZIONALE
12
40
15
BIBLIOTECA
VITT. EMANUELE

NAZIONALE
55
SB
1
BIBLIOTECA
VITT. EMANUELE
ROMA

AVERTIMENTI
NELLE COMPOSITIONI
DE' MEDICAMENTI PER VSO
DELLA SPETIARIA.

Vtilissimi à Medici, à Speciali, & ad'ogni famiglia.

CON VNA DILIGENTE ESSAMINATIONE di molti Simplici, tratta da più degni Auttori, Antichi, & Moderni.

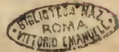
CON TAVOLE VTILISSIME per più chiara intelligenza di tutta l'opera.

DI GIORGIO MELICHIO AVGVSTANO, Spetiale allo Struzzo in Venetia.

DI NVOVO AGGIONTOVI vn bellissimo Trattato delle mirabili virtù della Theriaca.

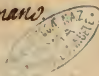
DEL ECCELLENTISSIMO SIG. ORATIO Guarganti da Soncino, Medico Filosofo.

CON PRIVILEGIO.





Spetta Coll° Romano



IN VENETIA, Appresso Nicolò Polo. MDXCVI.

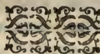
CO

AL MOLTO MAG.

Sig.mio Oſſeruandiſsimo.

IL SIG. PAOLO ROMANI,

Spetiale al Struzzo.



VOlendo io riſtampare queſto vtiliſſimo libro, de gli auuertimenti per ſpeciali, della bona memoria di M. Georgio Melichio, à i quali hò procurato qualche vtile miglioramento, (come ognuno potrà conoſcere) mi è parſo cõueneuole di raccommandarlo à qualche honorato ſoggetto intẽdente della ſteſſa profeſſione della ſpeciaria: & per eſſer voi huomo ſingolare, ſubito mi ſete venuto nel penſiero, come mio amico, & patrone, & come rileuo, & ſucceſſore della ſpetiaria del detto M.Georgio. & in voi ho fermato la mia deliberatione, perche è manifeſto non ſolo in queſta Città di Venetia, ma hormai à tutto il mondo il valor voſtro, accompagnato da vna perfetta carità Chriſtiana, con laquale fidelmente eſſercitate la profeſſion voſtra

con debita cura, & diligenza per giouar ad ogn'vno: poiche dimostrate in ogni vostra attione, di conformarui al detto vostro Maestro: il quale mentre visse fu specchio, & corona dell'arte della spetieria; come da questa sua vtilissima opera si fà manifesto. E fù chiaro quanto fosse in lui & bontà, & valore; & in particolare nell'eccellenza della Theriaca, & Mithridato, da lui tante volte composta, con tanta diligenza, & sincerità, ch'io mi raccordo d'hauer più volte udito dire, non sol da Italiani, ma da Oltramontani, da molti Turchi, & da diuersi intendenti della spetieria, che il Melichio, (ò per dir come essi diceuano) il special dal Struzzo haueua la miglior Theriaca del mondo; & questo merce del suo valore, & dell'intelligenza, che haueua delle cose. Nel qual ordine caminando ancor voi, vedo che non solo non vi sete contentato d'agguagliarui al vostro Maestro, ma per opera del vostro sottile ingegno, in molte cose marauigliose, l'hauete auanzato: & in particolare nella nuoua inuentione ritrouata da voi di ridur tutte l herbe in forma di Rotole, ò confetti, per via di estrattione, cosi grati al gusto, con li propri sapori, & odori delle cose estratte, che è vna gran merauiglia: Onde ne hauete hauto approbatione da i principali studij d'Italia, Padoa, & Bologna; i quali chiamano queste vostre compositioni cō queste honorate parole [L'inuentione molto nobile, & vtilissima,] & da questa Serenissima Republica ne hauete in ricompensa Priuilegio in questa Cità, & per

tutto

tutto il ſuo Dominio; con quella eſpresſione di parole; come meritano le fatiche voſtre. Ma oltre di queſto hauete poi ritrouato una noua preparatione del legno ſanto, ſalſa Periglia, china, & ſaſſafraſſo, per l'iſteſſa via di eſtrattione; con la quale date incredibile ſatisfattione, & giouamento à gl'infermi. Nè perciò vedo, che arreſtiate dalla fatica; anci andate tuttauia cercando coſe noue; per beneficio, & utile vniuerſale de corpi humani: le quali in breue ui faranno chiariſſimo al mondo. conforme alla voſtra bontà, meriteuole d'ogni bene: & d'ogni gloria; perche è beniſsimo conoſciuto, che voi non caminate per la via dell'auaritia, et dell'ingordo guadagno, ma tutto indrizzate a gloria di Dio, & beneficio del mondo. Accettate dunque volontieri da me queſto picciol ſegno d'amore, conſeruandomi per quello amico, & ſeruitore, che vi ſono, con che facendo fine, vi abbraccio caramente, & prego il Sig. Dio, che vi conſerui nella ſua ſanta gratia.
Di Venetia, il dì 7. di Ottobrio 1596.

Di V. S. Molto Magnifica,

Affettionatiſsimo Seruitore,

Giacomo Vincenti.

ALLI SPETTABILI M. NICOLO DELLA CAVALIERA,

PRIORE DELL'ARTE DI SPETIALI:

ET A I CONSIGLIERI DELL'ISTESSA ARTE.



Georgio Melichio Auguſtano S.



I quanta eccellenza ſia l'arte del Speciale, M. Nicolò Priore meritiſſimo, & di quanta importanza, ſi può facilmente vedere dalla congiontione, che tiene con la ſacratiſſima medicina. Percioche ſendo ella miniſtra, & ſola preparatrice de medicamenti, ſenza li quali non può quella diuina arte dimoſtrare il ſuo valore ne ſcoprire quel gran beneficio, che la benignità d'IDDIO le conceſſe, a ſalute dell'humana natura, come ci inſegnano le ſacre lettere, chiariſſima coſa è, quanto nobile, & quanto neceſſaria ſia queſta noſtra profeſſione, & tanto, che'l grande, & ſapientiſſimo Re di Ponto volſe a perpetua ſua gloria, che quell'ammirabile ſua compoſitione, dal ſuo nome mitridato ſi chiamaſſe. & Demetrio ſimilmente Re, poſe ogni ſtudio nell'Antidoto contra veleni: & il Principe Auicenna tanto, ſi compiacque nella ſua di Giacintho, che per gran ſignori ſopra tutte l'altre ſommamente la commendò. la onde per l'ineſtimabile pregio, che di ſimili medicamenti, & confettioni teneuano gli antichi, li conſeruauano nelle più riposte parti di ſuoi Theſori. vi potrei raccontare à quante piante per vſo della ſpetiaria

deſſero

dessero il nome gli Illustri Re,& Principi potenti, e di quanta virtù loro fussero ritrouatori, & appresso quanto da scrittori Eccellentissimi sia celebrata quest'arte: ma sapendo come nell'antiche,& moderne historie,& in quella massimamente, che appartengono a noi fiate,& diligente, & studioso, volentieri le trapasso. Io dico bene, che sino dalla pueritia mia ò fusse naturale inclinatione di sapere, ò volontà d'IDDIO, tanto mi cominciai à dilettare nelle vaghezze,& varietà dell'herbe, fiori, & altri semplici, che di niuna altra cosa piu compiacēdomi, anzi con l'età crescendo l'animo, deliberai d'apprendere qust'eccellente professione di Speciale. & sprezate quelle difficoltà, che vi sono grandissime, per la varia,& faticosa cognitione, che forse ogn'altra eccede, mi proposi aiutato dall'audacia giouenile, ad ogni impresa, & fatica, per auicinarmi à quella perfettione, che si potesse maggiore. Et intendendo, che nell'Italia a cui fù d'ogn'eccellenza donatore il cielo, piu, che in altra parte del mōdo, fiorius con l'altre vertù questa bell'arte, abbandonando la Nobilissima Città d'Augusta mia dolcissima patria, dopò l'hauer molte parti, imparando tracorso al fine con grandissimo mio diletto arriuai ne gli amenissimi suoi paesi.& hor in Roma, hora nella Città di Lombardia,& hora in altre Città, & Castelli dimorando,& indi in quello di Dalmatia, & nella Grecia passando, mi ho sempre, & affaticato,& sudato tanto, quanto hanno patito le forze del corpo,& del ingegno mio. Ne per imparare mi ho stimato a vi'e il seruire altrui, anzi per conseguirne maggiore beneficio volontariamente mi son posto alla seruitù d'honoratissimi Speciali, & massimamente nella famosa, e studiossima Città di Padoa, sotto la disciplina dell'eccellente, e dignissimo speciale M. Girolamo dalla luna. gli amaestramenti, e ricordi del quale, mi ho serbato sempre nella memoria, come oracoli, per la bontà, & Eccell. di quel maestro. Ridotto all'ultimo nell inclita Città di Vinegia, come termine,& riposo delle mie peregrinationi,& diuenuto di me stesso padrone, mi ho di continuo essercitato, & in pratica posto & in esperienza tutti quelli auertimenti c'ho sin'hora nell'arte conosciuti degni di qualche giouamento. i quali sendo alli passati giorni peruenuti nelle mani d'alcuni miei medici, & massimamente all'Eccell. M. Paolo Mongio mio amoreuolissimo, si come li piacquero, cosi mi hanno piu volte persuaso di stamparli. Et benche molte fiate l'habbi ricusato, sapendo benissimo à quanto pericolo di reprensione mettessi l'honor mio, come quello, che nell'arte del scriuere fussi ò po-

co ò nulla essercitato, & nell'eccellenza del Speciale, mi conoscessi à molti di questa gloriosissima Città inferiore, onde facilmente sarei ò d'ignoranza, ò di prosontione notato, senza, che nõ mancano d'ogni parte maligni detrattori, quali nell'altrui biasimo pongono ogni lor studio: nondimeno, parendo alli Eccellentiss. Signori miei Medici, che piu preparar douessi l'utilità comune, che stimar la malignità de pochi, veggendo appresso, che rari sono quelli scrittori, ch'in qualche parte non siano ripresi, ho piu presto voluto compiacere, che me stesso dimostrare forse piu del douere timido, & pauroso, parendomi insieme non poca indignità del nostro collegio, che a questa Illustriss. Città, nella quale concorrono da tutte le parte del mondo honoratissimi mercanti, per seruirsi della nostra arte, non sia stato sin'hora Speciale alcuno c'habbia concorrenza almeno dell'altre Città d'Italia dato in luce o ricettario ò dispensatorio di maniera alcuna. Et se in altro non paressi d'hauer giouato, non mi parrà pòco d'hauer almeno dimostrato quanto sia il desiderio mio fuggendo l'otio, d'osseruare quest'arte. percioche sottomettendo a purgatissimi giudicij, queste mie fatiche, se saranno istimate degne di lettura, lodandone il nostro Sig. DIO, l'anderò per l'auuenire accrescendo, & adornando meglio. se anco all'incontro paressero del nostro collegio, & di questa Città indegne molto, hauerò almeno dato occasione, & stimolo ad altri di correggere con l'intelligenza loro l'error mio. A questo fine dunque digniss. Priore, ho voluto a voi, & allo Spettabilissimo nostro collegio dedicarle, pregandoui appresso per la riuerenza, che vi porto, che con quella sincerità, & fortezza d'animo dalle maligne lingue le diffendiate, con laquale io la consacro, & dono. Adi X. di Ottobre. M D X C V. In Venetia.



DISCORSO
QVAL DEBBA ESSERE
IL BVON SPETIALE.



Ra l'antica medicina in tanta estimatione & honore riputata, che Homero Principe de' Poeti disse, che'l Medico è degno di esser stimato tanto, & honorato, quanto molti altri insieme. forse per che in quei tempi loro stessi preparauano i medicamenti, & con facilità conseguiuano il fine. Hora per superbia humana ò per altra cagione, hanno i medici dibisogno de l'altrui aiuto, cio è di Spetiali. si deue però attendere bene. di ritrouare vn buon Spetiale, principalmente per la salute de gl'infermi, appresso per liberar il medico dall'infamia atteso, che esser dotto, & esperto non giouarà ne sarà basteuole a curare gli infermi, quando ordinando con retto giudltio cose conuenienti, l'ignoranza, ò la malitia del Spetiale, li darà peruertendo le cose, quello, che non conuiene. opra veramente di ribaldi, & assassini, che per vn picciol guadagno pericolano la vita delli miseri infermi.

Conuiene adunque primieramente al Spetiale hauer timore di DIO, & carità verso il prossimo. perche à questa guisa schiuerà gli inganni, & con ogni sincerità farà la sua arte, acciò non offenda con la fraude, così il grande IDDIO, come anche la vita di questo e di quell'altro, che per caso ha di lui bisogno. e per ciò con quella sincerità, che preparará i medicamenti per vn ricchо, e possente, la deue anche per il pouero dispensare. acciò la sincerità del suo oprare sia à DIO, & al mondo grato. & ne riporti l'utile alla famiglia, e premio all'anima sua, & che gli suoi figliuoli possano godere il giusto acquisto fatto dal padre.

Per esser il carico del Spetiale di non poca importanza & ritrouarsi ministro di preparare l'aiuto di d'un si nobil soggetto come è il corpo humano, gli è dibisogno, alla perfettione, che sia bene instrutto nella lingua Latina, acciоche possa hauer buona intelligenza dell'arte, nella quale si versa, & possi esser capace d'intendere tutti li libri,

ch'ap-

ch'appartengono alla Spetiaria, à fine, che non solamente habbi perfettamente l'arte: ma che anco intendi compitamente quanto viene da medici ordinato, & non incorra in errore alcuno.

E molto necessario che il Speciale habbi vna molto esquisita cognitione di simplici medicamenti. perche non essendo buoni ò veri i simplici, non può esser vero ne laudeuole il composto. & essendo il Spetiale, & il Medico come propulsatori del male, è dibisogno, che oltra l'artificio del Medico, vi sia aggiunta la perfettione delli instrumenti prestatili dal Speciale, acciò siano superiori a quello, e però non hauendo il Spetiale perfetta cognitione delle cose simplici, non potrà anche dar composti d'alcun valore. cognoscerà dunque, & harà differenza tra li buoni semplici e cattiui. deue similmente sapere in qual paese vengono megliori, il tempo della lor perfettione, & le note vere. & come si debbano conseruare. oltre di ciò dopò riposti, riuederli, se patiscono danno alcuno dall'aria, ò dal vento, ò dall'humidità. & così il medico potrà conseguire il fine dell'arte, & il Speciale, come coadiutore ne riportara honore, & vtile.

Perche li simplici non sono tutti d'una natura, ma alcuni sono caldi, altri freddi, altri secchi ò humidi; non possendosi conseruar tutti in vno istesso luoco, per la diuersità di lor natura, è dibisogno però che la casa del Speciale sia comoda in tal maniera, che possa ageuolmente riponere tanta diuersità di simplici, che ciascuno habbi il suo luoco conueniente non solamente questi, ma anche i composti debbono in luoco congruo esser conseruati da venti, fumo, o mali odori. & perciò deue il sudetto hauer stanze sotto terra, & sopra terra, & oltre ciò deue hauere horto, o terrazo per hauer sole per seccare, & imbiancare, & altre necessità.

La pernicie e veleno delle Speciarie sono li mali costumi. e questi sono la imbriachezza, lussuria, giocho di carte o dadi. imperò che le due prime offuscano la mente, & distraheno dal douere e dal retto. la terza l'impedisce d'attender al proprio esercitio, & non lo lascia eseguir quanto, che di ragione li conuiene per suo honore, & vtile, & beneficio delli infermi. e perdendo il tempo in altro, non potranno fortir bene le compositioni, che ricercano tempo e diligenza, ad esser bene, & commodamente fatti.

Ricerca l'arte del Speciale, che'l Padrone sia commodo, & habbi modo di sostentar la sua Spetiaria, acciò possi hauer copia di simplici eletti per la commodità de gli amalati. impero che'l pouero può far poca prouisione, & essendoli dibisogno, non ha il modo di potersi accomodare.

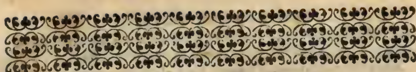
anzi,

anzi, che ſpeſſe volte compra coſe deboli di valore, per mancamento di danari, non poſſendo ſupplir di comprare, & hauere delle buone.

Deue eßer magnanimo, & liberale, perche la miſeria permette ſpeſſo per l'auaritia, che ſi faccino furfantarie, a danno e pernicie del mondo.

Deue eßer il Speciale nel veſtir netto, mondo, & molto ciuile, con belle, e nette mani, odorato, e ben veſtito. Parimente la Spetiaria, i vaſi e le coſe fatte tutte, deueno eßer non ſolamente nette, & ben riposte, ma anche deueno render buono e grato odore. imperoche eſſendo per l'infirmità di rotti gli ſtomachi de gli infermi, imaginandoſi ſolamente un ſporco Speciale ſe li muoue la nauſea, non che uolendo, & odorando una ſua compoſitione. & però non ſenza cagione in queſta inclita Città di Vinegia vi ſi ſcorgono alcuni Speciali, ſi ben ornati, & mondi, che ſono giu dicati atti à ſeruir gran principi. perche ſi uede coſi della nobiltà come anche di altri commodi, che eßendo auezzi a lauta, & honorata vita, non patirebbono altro, che nauſea, conoſcendo di prender medicamenti fatti da non laute, & attillate mani. Si che diligenti Speciali temete prima IDDIO, *e poi fate con ogni ſtudio, e diligenza l'arte voſtra, per ſeruir al proſſimo; che'l Signore vi laſci godere il premio di uoſtri ſtenti e faciche. atteſo, che in queſta arte ſola piu, che nelle altre, ſi ſcorge ſpeſſo la diuina giuſtitia, qual permette, che la robba male acquiſtata ſia anche peggiormente diſperſa. coſi per il poco timor dell'onnipotente* IDDIO, *come anche per eßer fatta ſenza carità alcuna verſo il proſſimo. temerà dunque il Speciale* IDDIO, *& harrà carità del ſuo proſſimo, & godera con gratia del Signore delle ſue giuſte fatiche.*

TAVOLA



TAVOLA

Di tutti i medicamenti composti, e simplici, che nella presente opera si contengono.

A

B

C

Calce

D

Mira-

R

S

T

V



TAVOLE INTORNO A I SIROPPI in quanto preparano ogni humore.

Siroppi che preparano la bile colera.

Bile citrina sono il Siropo Violato, Rosato d'infusion, Di succo di rose, D'endiuia, Di cicorea con reubarbaro, Di succo d'acetosa, di cicorea s. Di Nimfea, potenti, Di granati, Di limoni, D'acetosità di cetro, Acetoso simpli. Osisaccaro, Di rebes, D'agresta.

Acque di

Endiuia
Acetosa
Orzo
Viole
Cicorea
Lattuca
Cuscuta
Porcellana
Nimfea
Solatro
Piãtagine
Cucurbite.

Bile flaua son il Siropo di Mele rosato, Osimel simpli. Bisantino composito, Acetoso di radici, mescedando li siropi della bile citrina con quelli della flemma.

Acque di Capel venere, Bibuglossa, Di betonica, Di finocchio, Di boragini, Di Isopo, D'Ascenso, D'agrimonia, messedar acque per la colera, & per la flemma giouevoli.

Bile adusta prassina, eruginosa sono il Siropi di Pomi acetosi, Osisaccara, Giuleppo violato, Di nenufarino, Acetoso simplice, D'acetosità di cetro, siropo violato, Di limon acetoso, Di granati, Di succo d'Acetosa.

Acque di

Acetosa
Endiuia
Orzo
Porcellana
Cicorea
Nimfea
Viole.

Siropi che preparano il flemma.

Dolce & aquoso & insipido. Mel rosato col siroppo acetoso simp. Osimel simpl. Osisaccaro, siropo acetoso di due radici. o vero di cinque piu potenti.

Acque di Mele, finochio, d'asparagi, betonica, appio, saluia, mẽta, boragine.

Crudo e vitreo & mucillaginoso. Mel rosato, siroppo acetoso di due radici, Di calamento, siropo d'eupatorio, siropo di prassio, osimel composto, siropo di sticade.

Acque di Isopo, prassio, agrimonia, betonica, saluia, calamento.

Siropi

Siropi che preparano il flemma.

Acetoso e pontico.

Osimel simplice.
Osimel composto.
Acetoso composto.
Mele rosato.
Siropo d'eupatorio.

Acque di

Mele.
Finocchio.
Saluia.
Agrimonia.

Salso.

Acetoso simplice, siropo d'endiuia, mele rosato, giulep violato, siropi d'acetosità di cetro.
Siropo bisantino nel passo, & essendo grosso.

Acque di

Zuccaro, Endiuia,
Acetosa, Cicorea,
Porcellana Solatro,
Acetosa, Viole,
Zuccaro, Orzo.

Siroppi digestiui che preparano la Melancholia.

Melancholia naturale.

Siropi.

De pomis sabor,
Di fumo terre,
D'epithimo,
Di buglossa,
Acetoso simplice. con il mele rosato, siropo di scorze di cetro, siropo alla milza bisantino.

Acque di

Buglossa, Boragini,
Melissa, Fumo terre.
Scolopendria.
Maggiorana.
Assenzo, Lupoli.

Melancholia detta bile atra.

Siropi

Violato.
Di Nimfea.
D'Acetosità di cetro,
Acetoso de pomi,
Di papauero,
& altri freddi conuenienti alla bile citrina.

Acque di

Acetosa,
Endiuia,
Cicorea,
Nimfea.
Viole, & Rose.

Siropi che nel corpo preparano.

La bile	La pituita	La bile atra
Giuleppo rosato, & violato. Siropi Di nimfea, Di papauero, Di acetosità di cetro, Di mirtino. Acque di Viole, Rose, nimfea, Solatro, Zucche, Piãtagine, Alchechengi, Porcellane.	Siropi Di stecade, Di scorze di cetro, Di calamẽto, Di betonica, Di scordeo. Acque di Rosmarino, Saluia, Menta, Ruta, Hisopo, Betonica, Prassio, Berbena, maggiorana Assenso. Camomilla,	Siropi Acetoso simplice, Di fumoterre, Di pomi, Di lupoli, Osimel simplice, Di scordeo. Acque Melissa Fumaria, Basilico, Scordeo.

Siropi che digeriscono le materie del cuore.

Calde	Fredde
Siropi Di acetosità di cetro, violato, Rosato, Succo di acetosa, Endiuia, Di agresta, Di nimfea, Di pomi, Siropo acetoso, & Mirtino. Acque di Viole, Rose, Endiuea, Cicorea, Acetosa, Capel venere, Nimfea, Solatro, Altbechengi, Zucca, Porcellane.	Siropi Di scorze di cetro, Di Buglossa, Di pomi, Di granati dolci, Acque Di buglossa, Di boragini, Di melissa, Di maiorana, Di rosmarino, Di enola, Acqua di Croco,

Siropi che digeriscono nel polmone le Materie.

Calde	Fredde
Siropi, violato, Giugiubino, Di granati dolci, Di papauero, Osimel con poco aceto. Acque di Viole, Hepatica, Nimfea, malua, Acetosa, Capel venere, Zucca, Piantagine.	Siropi, Di Hissopo, Di prassio, Di Liquiritia, Thimo, Osimel squillitico. Acque di Pulegio, Finocchio, calamẽto, Hisopo, Origano, Betonica, Ruta, Buglossa, Liquiritia, Prassio, Scabiosa.

Siropi

Siropi che preparano nello stomaco le materie.

Calde

Siropi

Rosato, Giuleppo rosato,
D'agresto, Di mirto.
Di succo d'acetosa, D'acetosita di cetro.
Osisaccara, Acetoso simplice.
Di fumoterre.

Acque di

Rose, endiuia, hepatica, piantagine, fumoterre, cicorea, porcellane, alchechengi.

Fredde

Siropi

D'assenzo, Di menta, Di calamento, Di Thimo, D'eupatorio, Di scorze di cetro, Mele rosato colato.

Acque di

Assenzo, menta, pulegio, calamento, origano, saluia, liquiritia, eupatorio, finocchio.

Siroppi che preparano nel fegato le materie.

Calde

Siropi

D'endiuia, Rosato, Di fumoterre magistrale, Osisaccara, Di nimfea.

Acque di

Endiuia, cicorea, hepatica, acetosa, porcellana, fumoterre, alchechengi, piantagine.

Fredde

Siropi

D'assenzo, Bisantino, D'eupatorio, di prassio, di thimo, di calamento.

Acque di

Sparagi, petrosello, appio, origano, hisopo, eupatorio, betonica, rosmarino, cuscuta, scolopendria, camomilla, assenzo.

Siropi che preparano la milza le materie.

Calde

Si torranno le dette nel fegato caldo, come il siropo di fumoterre di nimfea.

Fredde

Si torranno quelle stesse che sono per il fegato de piu potenti. come siropo di calamento di prassio d'eupatorio, con l'appropriato a lei, di scolopendria, e di thimo.

Siropi che preparano le materie nella matrice.

Calde	Fredde
Siropi	Siropi
Rosato, Mirtino, Giuleppo rosato,	Di calamento, D'eupatorio, Di Thimo, Di scorze di cetro, D'assenzo, d'artemisia, di prassio,
Acque di	Acque di
Rose, Capel venere, Porcellane, Fumoterre, Piantagine, Nimfea, Solatro, Alchechengi	Calamento, menta, camomilla, enola, prassio, artemisia, saluia, partenio, petrosello.

Siropi, che preparano nell'intestini le Materie.

Calde	Fredde
Siroppi freddi nelle passioni calde del stomaco conferiscono all'intestini per deriuare da quelli, & anche l'acque come di rose, porcellane, piantagine, & altre scritte.	I siropi anche che conferiscono alle materie fredde del stomaco giouano all'intestini, e precise il siropo di calamento, con l'acque di ruta, gramegna, calamento, & altre dette nel stomaco freddo.

Siroppi che preparano nele reni le materie.

Calde	Fredde
Siropi	Siropi
Di Nimfea. Di Rosato, & di mirtino.	Tutti li detti di sopra nella discrasia fredda del fegato.
Acque di	Acqua di
Viole, Rose, Zucche, Piantagine, Fumaria, Malua, Capel venere, Nimfea, Porcellana, Alchechengi.	Pelrosello, lupoli, maiorana, finocchio, sparagi, gramegna, cuscuta, appio aßenzo, bettonica, scolopēdria, rosmarino, rafano, prassio, enola, ortica, parietaria.

Siropi

Siroppi che preparano le materie nella vesica.

Si deue auertire, che li siropi per calde, ò fredde materie, che fußero nella vesica, debbono eßere senza mordicatione alcuna, ne molto apperitiui. e però, si torranno di quelli digestiui, che sono detti per le reni, che sono anche gioueuoli per le materie della Vesica.

Siropi, che preparano nelle gionture le materie.

Calde	Fredde
Siropi	Siropi
Rosato, giuleppo rosato, mirtino, acetoso simplice, mele rosato colato, osizaccara.	Di calamento, D'iua di Nicolò, D'eupatorio, Di stecade, Osimel composto. Mele rosato.
Acque di	Acque di
Piantagine, rose, endiuia, cicorea, fumaria, porcellana.	Hisopo, betonica, iua, calamento, saluia, enola, acoro, origano, camomilla.

Siropi per l'infettion della pelle.

Siropi	Acque
Di fumoterre magno, & minore, D'epitimo.	Di fumoterre, Acqua di latte, Di porcellana. D'endiuia, Di zucche,

TAVOLE INTORNO A I MEDICAMENTI PURGANTI IN FORMA LIQUIDA, & SOLIDA.

Medicamenti che purgano la bile.

Citrina	Flaua	Atra
Aloe, cassia fistola, mãna, reubarbaro, hiera picbra, mirabo. citri. diacatholicon, tamarĩdi di pruni di Ni. Elettoario di psilio, Elettoario di succo di rose, pillole auree, sirop. rosato solutiuo, Elett. rosato di Mesue.	Hiera composta, Agarico preparato, Elett. di succo di rose, Pillole di reubarbaro, Pillole di hiera con agarico, Pillole aggregatiue maggiori. Mele rosato solutiuo.	Diasena di Nicolò, Sena in foglie preparata, Acqua di latte. Agarico trochischato Pillole di fumoterre, Pillole inde Elettoario lenitiuo.

Melancholia.

Mirabol. indi. Sena con reubarbaro, Elettoario hamech, Elleboro preparato, Pillole di pietra Azura, Pillole di pietra armena, Pillole aggregatiue minori, Pillole di luce le minori.

Medicamenti, che purgano la Flemma.

Dolce	Vitreo	Acetoso	Salso
Mirabolani, Cheboli, belirici, turbit, pillole, elefangine, pillole cochie, pillole assaieret, pillole di benedetta, pillole di serapino.	Turbit, agarico bro di gallo, benedetta, Elet. indo, diafinicõ, dia turbit, hiera, logodiõ, pillole di sarcocol. fetide, d'hermodatili, di serapino, troch. alandal.	Diafinicon, turbit, cassia fistola, pillol d'agarico, pil. elefangine, pillole di benedetta.	Dia turbit, Diafinicon, Elettoario di succo di rose, Turbit preparat, opolipodio, cassia fistola, Siropo violato solutiuo, e siropo rosato solutiuo.

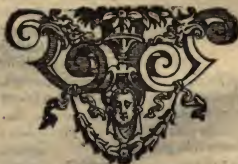
TAVOLA

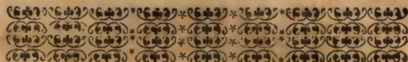
TAVOLE INTORNO A GLI Elettuari aromatici, & che confortano, e Trochisci e Conserue, & Conditi.

Il ceruel.	*Il stomaco caldo*	*Il cuore*	*Il petto caldo*	*Il fegato.*	*Lo vtero.*
L'aromatico, zuccaro di rosmarin, di fiori di saluia e d'Acoro.	*Diamargariton freddo, diarodon abbate, rosata nouella, Triasandali. Saponea, mirabolani chebholi cõditi, emblici cõditi, cotogni conditi, persichi, & pera conditi, mandole verdi, & nespoli. troch. di spodio.* *Stomaco freddo.* *Diagalãg. aromatico rosato, diaturbit con rabarbaro, gengieuo cõdito, cetri conditi & arãci, Troch. di aßenzo, di cãfora, di ramich, spodio, d'agarico, di cipero, di uiole, d'eupatorio, Zuccaro di fiori di fumoterre, di radici d'enola, & d'Acori.*	*Diamargaritõ freddo, rosata nouella, mirabolani citrini cõditi, persichi, e pera moscatelli, cetri & limoncelli cõditi, troch. Ramich, tro. di Galliamuscata, zuccaro rosato buglossato boraginato, d'herba acetosa, Diantos.*	*Diadragãto freddo, diadragãto con bolo magis.* *Petto fredo* *Diairis sim. magist.* *Catarri sottili.* *Diacodiõ s. zuccaro uiolato, zucaro di fiori d'hisopo, di capel vene. di maluauisco* *Al flusso del corpo.* *Corniolate, cotogni con. Tro. di carabe, zuccaro di rose incõplete.*	*Diarodon abbate, Triasandali, mirabo. citrini conditi, gambi di lattuca condita. Tro. di rose. Tro. di cãfora Tro. d'asẽzo. Tro. di rabar. Tro. d'eupatorio, di spodio di lattuca. zucc. di fiori di fumoterre, di fiori di Cicorea, di fiori di Persichi, et d'herba acetosa.* *La milza fre.* *Tro. di capari d'agno casto, di Laccacal. di reubarbaro, d'eupatorio, zuccaro di fiori di Cicorea.*	*Diamusco. Diamargariton caldo, zuccaro di fiori di Saluia.* *a mestrui ritenuti.* *Tro. d'Agarico, Trochi di Mirrha.*

Alle vene rotte.
Trochisci di carabe
Trochisci di terra sigillata.
Alle ulcere delle reni, e vessica.
Trochisci di alchachengi.
Olio di mirrha.
Confettion al petto, e polmone.
Zuccaro violato,
Zuccaro di fiori d'hissopo, e di radi-ci di maluauisco.
Locchi per la tosse da flemma grossa.
Loch sano, & esperto,
Loch di cauoli
Loch di pino,
Loch di squilla
Loch di polmon di volpe
Loch di aglio.
Alla tosse da humor caldo, & sottile.
Loch di farfara,
Loch de papauero
Diacodion
Dia draganto freddo.
Alle febri acute.
Trochisci di berberi
Trochisci di spodio
Trochisci di rose
Trochisci di viole
Marene condite,
Gambe di lattuca condite,
Zuccata
Pruniolata.
Alle febri flemmatice.
Trochisci di anesi.
Trochisci di lacca
Trochisci di agarico.

All'asprezza del petto, & della gola.
Olio violato
Olio di mandole dolci
Olio di noci d'india.
Alla ventosità grossa.
Olio di noci regie
Olio di anesi
Olio di cherua
Olio di mandole amare
Empiastro di bacche di lauro.
Poluere a questo effetto.
Alle piaghe putride.
Olio di antimonio,
Olio di ginepro,
Precipitato
Vnguento di piombo
Vnguento di tutia
Ceroto isis
Vnguento damasceno
Vnguento egittiaco.
Al dolor di nerui.
Olio di camomilla
Olio di lino
Olio di croco,
Olio di castore
Olio di hipericon
Olio di cheiri
Olio di Euforbio
Olio di pepe.
Ai dolori artetici.
Olio vulpino
Olio di genepro,
Olio di rane
Olio di auellane,
Olio di Ciregie.





AVERTIMENTI
ALLO SPETIALE,
DI GIORGIO MELICHIO AVGVSTANO, Circa le compositioni, & medicamenti, che si costumano.





VE cose si richiedono, e sono molto necessarie alla perfettione, e compimento dell'arti fattiue: oltre l'idea, che si ritruoua nelle menti, de' fattori di quelle. Il soggetto prima, & la materia, nella qual si ha da oprare: e gli instrumenti dopò, con liquali s'ha da ridur l'artificio al debito compimento. Così parimente auuiene all'arte del la medicina, quale è stata communicata dal cielo, secondo il commune consentimento de gli scrittori, per la salute, e conseruatione humana, come soggetto, e materia nobilissima, e piu prestante d'ogn'altra, di questo mondo inferiore. E ben che gli instromenti, con liquali s'opra in questa si degna arte, siano stati creati per opra diuina: il modo però di prepararli è di metterli in esecutione, è stato dall'esperienza, & industria humana ritrouato. E perciò scrisse Aristotile al decimo libro della Morale: che la medicina non s'essercita cō libri ne con parole, ma con esperimenti accompagnati dalla ragione. Onde è dibisogno, che'l Medico, habbia pronti gl'instrumenti per douer curare i mali, e però il mancamento di quelli è dannoso, e fa parer difettuosa

A *l'arte.*

l'arte. E questo è principio, mezo, e fine del Medico, come scrisse Hippocrate nel libro del conueniente ornato. E per questa cagione, l'arte di preparare i medicamenti non era diuisa (come hoggi si vede) da quella del medicare. imperoche l'vna, e l'altra, richiedono da chi le possiede, vna natural prudenza, vna perfettissima cognitione, & vna gran bontà, la onde conseguiuano i nostri antichi Medici, anzi padri con la perfetta cognitione di semplici medicamenti, & con l'arte e peritia del ridurli à perfettione di poterli oprare, lodeuole, e sperato fine, come si legge hauer fatto Galeno, & altri, auanti, e dopoi lui. Per ritrouarsi hora queste parti diuise, (imperoche i Medici hanno rimesso le compositioni, e medicamenti, à gli Spetiali) molto spesso accade, che si ritrouano ingannati i Medici, della propria loro intentione: atteso che à molti l'ignoranza delle cose, & anco dell'arte del comporre, è la cagione, che succedano i medicamenti inualidi, e defettuosi: ilche apporta graue noia à gli infermi, & à Medici non poca infamia. Per questa cagione dunque ho proposto di scriuer l'arte della compositione de' medicamenti, conueniente a gli Spetiali, tratta parte da gli antichi scrittori, parte da' miei maestri nell'arte della Speciaria eccellentissimi, e parte dall'esperienza, & auertimenti di molti anni, non senza gran studio, e fatica mia, per instruttione di quelli, che si hanno proposto di seguir quest'arte, accio ch'imparino con qual ordine, e ragione si debbano reggere, nel comporre le cose ch'appartengono all'arte, per comodo, e beneficio vniuersale.

Diremo dunque prima, che deue attender il perito Spetiale nelle preparationi de' medicamenti, di ridurre le cose poluerabili con la conueniente, & artificiosa trituratione. quelle che richiedono d'esser lauate, di farlo secondo che l'arte c'insegna, e cosi parimente di darli conueniente cottione, ò infondere, secondo che sia dibisogno. Nel pestar dunque le cose, s'haurà auertenza, di comparar la sustanza delle cose da trita-

tritare, al percuoterle, e se sono tali, che con agilità si possono ridurre in poluere ò nò: imperoche dalle forti, e valide percosse, s'infermano le facultà de' medicamenti; e si dissoluono le virtù loro. E dibisogno dunque che con ogni moderanza, & agilità posibile, siano peste le cose. Gioua anco non poco, à ridurre le specie con il pestare à perfettione, il spesso passarle per il staccio, prima che si peruenghi al compimento, accioche le parti sottili si rimettino da parte, che non sian trite oltra'l douere, e ne essali la virtù, e quelle rimaste grosse, pestandole ancora siano ridotte ad essenza sottile: con farle spesso passar per il staccio. Auertirà anco lo Spetiale, di conoscer le cose, c'hanno dibisogno di poca ò molta tritura ouero mediocre. Tutte le cose dunque che sono leggiere, sottili, e che posiedono le virtù loro nella superficie, c'hanno dibisogno di leggiera, e poca tritura. Di tal maniera è la scamonea antiochena, tutti i fiori di squinanthi, l'Epithimo, tutti i mirabolani, il reubarbaro, il capel venere, il Melliloto, la ruta, il fior del rosmarino, il periclimeno, la nimphea, e tutte le cose odorate, pur che non siano legnose, ò dure. Richiede mediocre tritura la sena, l'assaro, l'agno casto, l'eruo, l'erisimo, l'appio, l'aniso, l'anetho, l'ammi, il basilico, il caro: la nigella, il psilio, il cardamomo, la maggiorana, papauero, cumino, sesseli, il cocco, il turbith, l'eruca, l'ortica, il lichene, dittamo, oroniti, il finocchio, gramegna, petrosello, peonia, il thimo, la calaminta, & l'origano. Di esser molto pesti hanno dibisogno, il stecha, l'helicriso, lo spigo indo, i balausti, i cappari, & quasi tutte le radici, l'agalloco, l'aspalto, e tutti i santali; il legno del balsamo, il tamarisco, tutte le cose senza odore, il polipodio, il luf, l'aristologia, l'artanita, e le corteccie di frutti, e di legni, patiscono molta tritura. Auertirà anco lo Spetiale, che i medicamenti, che sono valorosi nel soluere il corpo: quanto più son grossi, e duri, tanto richiedono miglior trituratione; imperoche acquistano maggior virtù purgatiua, e piu facile, e

Auicen. li. 2. c. 5. Mesue ne cano. cap. 4.

con minor incommodità de' corpi humani, ilche auuiene, perche da la sottigliezza acquistano virtù, & agilità di penetrare, come ne fa testimonio Mesue, & Auicenna nei luoghi di sopra adäotti; quelli che non sono nel purgar violenti, non hanno bisogno d'esser molto pesti: com'il turbith, l'assaro, e simili. S'auertirà anco, nelle specie, che si preparano per le confettioni, ò antidoti, e non per soluere, che si deueno pestar sottilissime, accio che col mezzo della sottigliezza, s'attachino, & vniscano più alle parti di dentro, per consortare, e corroborare con maggior efficacia; e quelle che si preparano per esser di fuori applicate, non richiedono tanta sottigliezza: accio la virtù resti più vnita, douendola prestar da lontano. S'auertirà, che alcune cose sogliono esser ridotte in poluere da per se sole, altre non senza qualche mistione, imperò che le cose metalliche si mettono al sole nell'aceto acerrimo, e si pestano molto: acciò diuengano più secche, sottili, e purganti, & attenuanti. Fanno gli Speziali le decottioni à molti vsi; cuocono nel pomo cotogno la scamonea per consumare l'eccesso dell'humidità, li grossi flati, i rodimenti, e le souersioni. Le radici dell'helleboro infisse nel rafano, s'arrostano nelle ceneri, accio che'l rafano prenda la virtù di quello; bollendo ancho, & alessando, si fanno cottioni, ò perche s'habbi da permutare la malignità del medicamento per virtù della cosa nella qual si cuoce: ouero perche l'humore nel quale si fa la cottione per l'elissatione prendesse la virtù della cosa; come s'osserua nel comporre i siroppi: col bollire radici, tronchi, corteccie, frutti, frondi, semi, ò fiori in acqua: ò altri liquori per trarne le facoltà col mezzo della cottione. S'auertirà ben dallo Speziale, che le cottioni, ò bullitioni non si facciano impetuose, imperoche gli è dibisogno, che sia proportione, e misura tra il calore, e la sostanza, e virtù delle cose; cosi delle infermi, e debboli, come delle dure, e valorose: imperò che la cottione, ò bollitione impetuosa, e fuori di misura, risolue la virtù de' medicamenti;

Galeno de Teria ca ad Pi so. c. 14.

ti;

ti; per vniuersale regola auuertirà lo Speciale, che tutti i fiori, & altri, che richiedono lieue trituratione, & facile, sono anco di facile, e lieue cottura. Il che parimente s'osseruarà nelle cose di mediocre, e dura trituratione, come di sopra habbiamo dichiarato. Nelle decottioni, peroche si preparano da piu simplici medicamenti, i quali richiedono diuerse cottioni, s'auertirà di metter prima à l'essar le cose più dure, come sarebbon radici, ò tronchi, appresso semi, dopò le frondi, e nel fin li fiori, che hanno bisogno di poca bollitione. E questa vien detta decottione gradata, molto necessaria: acciò la virtù delle cose, resti nel decotto, & non eshali in fumo per la souerchia cottura. Et in somma secondo che la cosa hà dibisogno di poca, ò molta trituratione, cosi parimente richiede poca, ò molta cottione, e questo si potrà osseruare in tutti i semplici medicamenti descritti da Mesue. La quantità dell'acqua, ò liquore rispetto alle cose, che si debbono metter à cuocere: non ritruouo che fusse congiusta, e vera ragione da alcuno assignata. Il Siluio fu di parere, che ad vna libra di radici, alle quali si deue molta cottione, se li debba dare libre sei di liquore, & à quelli semplici a' quali conuiene mediocre bollitione, se li debbon dare tre. Et à quelli c'hanno dibisogno di poca, basti libra vna, e meza. Cōtro la cui opinione opponendosi il Brasauola, adduce l'essempio del siroppo di stichade composto di varie cose: quali hanno bisogno anco di varie, e diuerse cottioni. Concediamo, disse, che tutte le cose, che v'entrano siano d'vna stessa natura, & che li sia dibisogno di mediocre cottione: Sarebbe cosa conueniente, che quella quantità, quale è di oncie quattordeci senza le specie, computando tre libre di liquore per vna di semplici, non si potrebbe fare decottione conueniente, ne anco alla sesta parte, & sono gli ordini delle cottioni, che si facciano alla consumatione del terzo. Et cosi cinque libre di mele: co'l quale lo auttor cōmette, che si facci il siroppo, si consumarebbe; imperoche il liquor parte per la bullitione, e parte per l'esuccatione di

Della decotione gradata.

ſemplici, ſarebbe ridotto quaſi à poca quantità. Onde giudica egli, che per tutta quella quantità di ſiroppo (ſe l'herbe ſarãno ſecche) ſi debbiano torre otto lib. d'acqua, ò d'altro; ma ſe l'herbe fuſſero verdi, ſette libre ſarebbon baſteuoli; imperoche nel infuſione, ſuccarebbono l'herbe in ſe steſſe due libre di liquore: & le altre due mancarebbono bollendo alla terza parte; e coſi ne rimarrebbeno quattro per far il ſiroppo col mele, e ben che par che tal opinione s'accoſti piu al vero, nondimeno non ſe ne può far perpetua regola, con l'eſempio di Meſue, nel ſiroppo acetoſo di radici, nelquale per vna libra, e mezza di radici, comanda che ſi facci la decottione in libre dieci d'acqua. Come parimente nel ſiroppo di menta, vuole, ch'in vna libra, e mezza di menta, vi ſi debban gionger libre quattro di ſugo, per far la decottione. Se bene in queſto ſiroppo con l'errore del teſto, errino anco alcuni, che credono d'hauerlo corretto, come diremo nel ſuo luogo. Si potrà anche diſcriuer per tutte l'altre diſcrittioni di ſiroppo di Meſue, & ſi vedrà chiaramente che la regola del Braſauola non è vniuerſale, ne ſi può debitamente del tutto approuare. E percio tenemo per ferma opinione, che non ſi può dare regola certa, e generale nella quantità di ſucchi: ò acque à proportione delle coſe, che entrano nelle decottioni. Ma à far queſto, può, e deue giouare molto il conſiglio dello eſperto, e giudicioſo Spetiale, quale conſiderata la qualità, & quantità delle coſe, che entrano nelle cottioni: prenda tanto di liquore: che toltane vna parte le coſe infuſe con l'imbeuerſene, ne rimanghi tanto, che baſti à poterui far bollire al terzo, ò alla mità, e ne ſopra-uanzi, che ſe ne poſsi fare il ſiroppo. Il termine delle cottioni, ſcriſſe Galeno, è alla conſumatione della terza parte dell'humore, & tal volta alla mità: come ſi potrà oſſeruare nel ſiroppo d'aſſenzo di Meſue. Ma per qual cagione, l'authore habbi ordinato, che'l detto ſiroppo fuſſe cotto alla mità, lo diremo nel ſuo luogo.

Nel lib. di Hip. di medicamenti ſecondo i luochi c. 7. e nel lib. de' rimedij facile à pararſi.

S'osserua nel comporre i siroppi che'l Zuccaro, ò mele, ch'entra nella confettione del siroppo, sempre deu'esser meno vna parte, rispetto al decotto, come si vede nel giuleppo rosato, imperoche dice l'autore togli d'infusione di rose libre cinque, e di zuccaro libre quattro, e fa giuleppo. Leggerai parimente simil proportione nell'altro giuleppo rosato, nel siroppo di pomi simplice, nel siroppo di succo di zucche, e nel siroppo della parte acetosa del cetro; volendosi dunque oprare secondo l'arte nel comporre i siroppi, il liquor ò succo deue sempre in vna parte di più superare il zucchero, ò mele.

Sono lauati i medicamenti per molte cagioni; per rimouer prima l'acuità, ò calidità, che possiedeno nella lor superficie; come si vede nelli semi d'ortica, che sono lauati con acqua, ò mucillagine di traganti: al che passando per le parti della gola non le vlceri per il calore; si laua parimente il sale naptico con acqua di zucche. Sogliono anco esser lauate le cose, acciò li restino le parti buone, e se li toglino le maligne, e per tal cagione si suole lauare la pietra azura, & l'armena; accioche purghino per di sotto solamente senza molestia, perche non essendo lauate prouocarebbon d'ogni parte fastidio, & estuatione. Si laua anco la lacca, accioche diuenti aperitiua dell'ostruttioni. L'aloe anco vien lauato, acciò c'habbia più virtù di confortare, che di soluere; benche gli Spetiali, il lauare di gomme, e di succhi il chiamino nutrire; lauano la calce, e la cadmia, con acqua fontana, acciò ne rimouino l'abbruggiare, e l'acutezza del calore, e che diuenghino fredde, & essiccanti, senza molestia, lauasi la ragia del terebintho, cō acqua salsa per curare la rogna, imperò che'l salso atterge, & essicca la pelle; sogliono tal volta esser lauati i medicamenti col vino, acciò con l'odore confortino, e riscaldino, i semi di coriandoli si lauano con aceto, acciò siano di più sottil sostanza, e più penetranti; auertendo che tal volta si lauano le cose, per riserbarne il diluto, e non la cosa lauata, e questo auiene à quelle co-

Mesue de rest. med. c. 2.

Galeno 1. de compo. med. p genera c. 10. & 6. del net. c. 2. & 3.

se, c'hanno le virtù loro nella superficie, & il resto della cosa infusa è di niun valore. Come però si debban lauare le ceneri, & le cose metalliche scrisse Galeno al primo della compositione di medicamenti per genera.

Al cap. 10.

Il nome d'infusione vsò Galeno nell'ottauo lib. della compositione di medicamenti, secondo i luochi: quando i liquori imbeuono la virtù delle cose infuse. Giouan Mesue fa l'infusioni, & oltre di cio infonde tal volta per accrescere la virtù del medicamento infuso, come infonde il turbith, nel succo del cocomero agreste, & l'agarico nel secaniabin: la coloquintida però infusa nella mucillagine del traganto non acquista fortezza, ò vigore, ma lubricità. Il reubarbaro infuso nel vino, ò altro liquore vi lascia la sua virtù purgatiua; ma in che modo si facci questa separatione di virtù del reobarbaro, & passi al liquore, no posso discorrere, eccetto che sotto specie di cosa mollificabile; imperò che'l reobarbaro per le sue parti porose riceue il liquore, e benche quelle parti non si liquassero, riceueno pur tanta humettatione dal vino, ò altro humore, che le parti dalle superficie patiscono vn certo che di liquatione dell'equalità, che sono in esse riposte.

Al cap. 10.

La quantità del humore rispetto alle cose d'infondere, sarà, che per ciascun oncia di cosa, si prenda vna libra d'humore. Il che si fa manifesto discorrendo per tutte l'infusioni descritte da Mesue. La materia delle infusioni è varia secondo le varie intentioni delli Authori; auertirà però il Speciale di non metter le cose nell'infusioni ridotte in poluer; ma diuise in parti minute co'l coltello, ò in altro modo. Il tempo che debono star le cose nell'infusioni non si può determinatamente statuire per le cose, che sono di sostanza rara, debbono star meno di quelle, che sono di dura, & quelle che hanno la virtù, nella superficie, meno di quelle, che la posiedono nel profondo.

Il tempo atto à raccorre le parti delle piante, è, che le frondi si

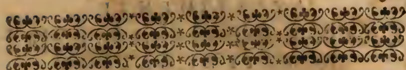
di si debbano raccorre dopò, che saran compite d'hauer il conueniente accrescimento, & prima che cambiano il loro natiuo colore, e ch'incominciano à cascare, si corranno i semi dopò, che saranno stabiliti; compita la corpolenza, & vi sia siccata la crudità, i fiori si corranno dopò, che saranno ben aperti: & prima, che si preparino à cascare; le radici si cauano, quando cominciano à cascare le frondi, altri hanno opinione contraria, volendo si raccolga nel principio, quando la pianta comincia à nascere, i rami, ò tronchi si racorranno, quando saranno peruenuti al lor giusto accrescimento per quell'anno, e non s'incominciano à contrahere, ne ad estenuare per il mancamento del humido. I frutti si torranno dopò, che sono compiti è maturi, ma però non tanto, che siano apparecchiati di cascare; dunque è di bisogno che si raccolgano così le frondi, come i frutti, e l'altre parti delle piante, quando sono co'l solito humore, i semi, quando haranno il lor compimento; le radici, ò tronchi, quando haranno il debito humore, & non saranno estenuate, ò secche, li semi dunque saranno colti pieni, i frutti sodi, & greui; però che la grandezza non li presta bontà alcuna, si debbon raccorre però quando l'aere è chiaro, & non turbido, ò nebuloso, & piouoso, e le piante siluestri sono nelle facultà piu valorose, che le domestiche, e di quelle, che nasceno su li monti, sono piu lodate, & piu quelle, che sono esposte all'aria, & ai venti, che all'ombre, & massime sono lodate quelle fra l'altre, che sono esposte al nascer del sole, & sono piu virtuose de l'altre; l'hore atte al raccorle sono i tempi secchi, & senza pioggie. Le gomme si togliono dopò congelate, & prima, che diuenghino molto secche. Le parti che si raccolgono da gl'animali per vso della medicina, se saranno gioueni, sarà nella prima vera, da gl'animali grossi, e viui, dopò subito, che saranno decollati. Si fanno seccare l'herbe à poco, à poco senza, che siano esposte al sole, secondo che ci insegna Galeno tanto, che non siano molto humide ne molto secche; non posso però ben giudicare, in

Auicen. al lib. 2. c. 6. Dioscoride nella p̄fatione.

Auicen. vt supra. Nel lib. della compos. de medic. secondo i luochi. 7. c. 7.

in che modo: dopò si fatta esiccatione, sia possibile che si possino conseruare per vn'anno, senza che si corrompino: se non saranno nel fine dal Sole ben resiccate; come anche è il conseglio di douersi fare, e cosi parimente esiccati si conseruaranno i semi nelle cassette; l'herbe, & le radici si serbaranno sospesi ne' sacchetti; i fiori si conseruano in vasi di vetro di bocca stretta, e ben serrata con cera, acciò non eshali l'odore, e la virtù; li succhi spremuti dopò peste l'herbe, con tela, ò con torchio, si conseruaranno come scriue Galeno se li sarà data cottura alcuna, ò saranno meschiati con altri succhi: come'l succo di rose co'l mele si conseruarà bene; i moderni purificano i succhi al sole, ouero al fuoco; e buttati via gli escrementi: li serbano ne' vasi di vetro, con sonderui dell'olio di sopra. Et li conseruano per vn'anno.





DISTINTIONE PRIMA

DE GL'ELETTVARII.





Ogliono le cose ridotte in spetie, e confette con zuccaro, ò mele chiamare elettuario; i frutti, e le radici, ò integri ouero diuisi, e confetti con simili liquori sono detti, conditi; quelli dall'elettione delle cose che v'entrano, quali debbon essere di cose elette, son detti elettuari; e questi dal condimento, che riceueno son chiamati conditi, e seguendo in parte l'ordine di Mesue, dirò prima dell'elettuario di aromati scritto da lui nel primo ordine.

CONFETTIONE DI AROMATI DI GALENO.

L'Elettuario de gl'aromati è di esperto giouamento all'infirmità del stomacho, e del fegato frigide; causate da phlegma grosso, e da uentosità, conforta la digestione, e disfa l'enfiagioni, e però raffrena i rutti acetosi, la nausea, e rimoue il fastidio di cibi: fa buon colore al volto, e ritarda i capelli canuti fa buon odore alla bocca, & al sudore; riscalda però il fegato, & le reni, & eccita il coito. A farlo, si prende di legno aloe crudo, e di rose an. aurei dodeci. di calamo aromatico aurei quattro. di gallia muscata, macis doronici, pepe lungo, noci moscate, mẽta secca, spigo nardo, casia, mastice, cinamomo, garoffani, & asaro an. aurei tre. di zaffirano, cardamomo maggiore, & minore, tresandali, reubarbaro, costo, cubebe, zẽzero, seme di finocchio, d'anisi, e di ligustico, an. aurei due. di zuccaro once sei. di mira aromatica oncé dodeci. di mele spumato quanto basti; la dosi è da dramme due, fin'ad aurei tre.

Auertimento nell'Elettuario de gli Aromati.

CHE questa confettione sia falsamẽte ascritta à Galeno, si dimostra così perche non si ritroua scritta ne' suoi volumi, come anco per esserui molti semplici medicamenti ignoti a suoi tempi, nõ solamente à lui, ma anco à molti posteriori Greci. Et essendo la cõfettione di molto giouamento, ben che sia d'incerto autore, l'ho giudicata degna nõ solamente d'essere descritta qui, ma anche d esser posta in vso; il legno aloe così detto da gli Arabi, è vn legno, che si porta a noi, dall'India, ò dall'Arabia, & dall'Isola detta Taprobana; simile al legno della Thuia, odorato, alquãto amaro, e nel gustarlo astringente. La cui corteccia ha similitudine di cuoio alquanto vario. Chiamò Dioscoride questo legno agalloco; ilche non è da dubitare; imperoche le descrittioni dell'vno, & l'altro sono conformi. Elesse l'autore il legno aloe crudo, ò perche come scrisse Serapione al proprio capo, diuien puro dopò che l'è stato vn'anno sepolto nella terra, quale li toglie tutto quello, che non è del legno, non minuendo ponto della propria sostanza, & à questa guisa si potrebbe dire cotto, ò perche i tronchi di detto legno, tratti dal fiume

Legno Aloe che cosa sia.

gange,

gange, e menati per molto ſpacio di tempo per l'acque, ſon macerati, & cotti coſi dal ſole, come dalle acque, per le quali nuotano. Simeone Sethi dice ancho, che quel legno vien ſepolto nelle arene, acciò ſia più odorato, perche la virtù del non ſepolto ſi perde nel l'aria eshalando. Se elegge il legno Aloe per il megliore, quello che naſce nella India, di colore nero, ò vario, pieno, greue, duro, groſſo, non bianco, e che eſſendo acceſo, ritegna molto il fuoco. Sono i doronici radici di picciole piante, prodotte in gran copia nel mõte Gargano, quali ho viſto con frondi ſimili alle viole negre, & altre ſimili al cerfoglio con l'iſteſſe radici di ſapore, & di fattezze, ſono molto lodati da gli Arabi per le ventoſità della matrice, per le paſſioni del cuore, & per li veleni; hora per eſperimento del Signor Giacomo Antonio Cortuſo gẽtilhuomo Padoano, diligentiſſimo inueſtigatore coſi di ſemplici medicamenti, come anche di lor virtù, e proprietà ſi ſono ritrouati validiſſimo veleno di cani, & hauendone io fatto di ciò eſperimento, ho ritrouato eſſer vero quanto ne ſcriſſe il Matthiolo. Auertendo, che non conuiene però diſpregiare le confettioni, nelle quali entrano i doronici: quali ſe ben ſono noceuoli a' cani, ſono però gioueuoli à gli huomini; imperoche ho viſto alcuni Franceſi hauerne mangiati in copia col pane, & ho ancho oſſeruato, che le polueri delle radici ſono ſtate di grã giouamẽto à dõne nelle paſſioni matricali. Le noci vomiche anch'elle ſono veleno a' cani, & nõdimeno non fanno offeſa à gli huomini, perciò che le mãgiano alcuni Turchi ſenza riceuerne nocumento. Li Germani hanno molto in vſo l'elettuario d'oui per la peſtilẽza, quale riceue non poca quantità di noci vomiche, e ne ſentono giouamento, furono anche date ad vna dõna infame per auelenarla in nõ poca quantità ne' cibi, & nõ ſentì alcuno nocumento. Fu openion di Manlio eſpoſitor del luminare, che li maſtici fuſſero gõme d'vna ſpetie di lentiſco; qual openione quanto s'alontani dal vero, ſe li fa manifeſto per il reſto di Dioſcoride, quale dice, che il lentiſco produce vna ragia chiamata maſtice. Che nõ ſia gõma, ſe li dimoſtra, percioche non ſi diſſoluono ſenza alcũ liquore; ma la ragia nõ cõ liquori, ma cõ olio, & coſe ontuoſe ſi disfà; le gõme ſono generate dal freddo, dal quale ſono cõdẽſati gl'humori de gli alberi, & le ragie ſono eſcremẽti generati dal nutrimẽto delle piãte. La ragia dũque maſticina, eſsẽdo di pari bõtà cõ q̃lla del terebintho, ſi deue

Doroni ci, che coſa ſia, & lor ſacoltà.

La maſtice nõ eſſer gõma, ma vna ragia.

ſtimare

ſtimare tra l'ottime. S'eleggerà la maſtice, che ſia bianca, monda, e pura, & l'aſſaro che ſia odorato. Secondo l'arte ſi farà la confettione, peſtando prima i ſandali, il coſto, & aggiongendo dopò i doronici, il legno Aloe, i garoffani, il zenzero, il calamo, il Cinamomo, & il ſpigo, per eſſerne di più rara teſtura. dopò di grado in grado, ſi peſtano i ſemi, & al fine il reubarbaro, le roſe, e la menta, e ridotto ogni coſa in ſpetie, e paſſati per il ſtaccio ſottili, ſi miſciaranno co'l zuccaro, & per ogni tre oncie di ſpetie, ſi prenderà vna libra di mele. Seguendo la regola di Meſue, data nella deſcrittione del diamoſco dolce, & eſſendo ridotto à cottura il mele, ſecondo la proportion già detta, ſe l'affonderà la miua, e tolti dal fuoco, & raffreddati alquanto, ſe gl'aggiongeranno le ſpetie, menandole per vn ſpatio con la ſpatola, finche ſaranno ben miſciate, & ſi conſeruarà il lettuario.

Elettuario di Gemme di Meſue.

L'Elettuario di gemme è vtiliſſimo alle paſſioni fredde del ceruello, del cuore, dello ſtomacho, del fegato, & della matrice, e noi ne hauemo certa eſperienza al tremore, e debolezza del cuore, e del ſtomacho. aiuta i timidi, ſolitarij, & melancholici, che s'attriſtano ſenza cauſa manifeſta; percioche eshilara, e dilata l'animo, & inuita a' nobili coſtumi: fa buon colore, & fa il corpo odorato, & l'hanno vſato i Re, & i gran Signori; faſſi in queſto modo: prendonſi di perle bianche dramme tre, di fragmenti di ſaphiro, di giacintho, di ſardonij, di granati, e di ſmeraldo ana dramma vna, e mezza, di zedoaria, doronici, ſcorze di cetro, macis, & ſeme d'alfeleniemiſch ana dramme due. di coralli roſſi, carabe, e limatura d'auoglio ana ſcrop. due. dell'vno, & l'altro been, garoffani, giengiouo, pepe lungo, ſpigo, folio, zaffrano, beil ana dramma vna. di throciſci di diarhodone, e legno aloe ana dramme cinque. di cinamomo, galanga, & zurumbet ana dramma vna, e mezza. di fogli d'oro, e d'argento an. aureo mezo. di muſco bono dram. mezza. di ambra dramme due. Componilo con mele di Emblici, & mele roſato parte eguale per ciaſcuno, e ſi da aure. mezo con acqua di bugloſſa, ò con vino odorato.

Auer-

Auertimento nell'Elettuario di Gemme.

L'Elettuario di gemme, è dal nome delle gemme, che v'entrano precioso, & nobilissimo, & di più preciose, e nobilissime facoltà sarebbe, quando con diligenza, & senza parsimonia alcuna fusse composto dalle vere, legitime & preciose gioie, & non da fragmenti di roccha, di niun valore. Le scorze di cetri, si debbono torre dalle parti gialle di fuori. Il Charabe, Georgio Agricola dignissimo scrittore delle cose sotterranee: si sforzò prouare che nõ fusse lachrima d'alberi, ò vogliamo dire gomma, come hanno fauolato molti; ma che sia vna specie di bittume, ò napta. Imperoche s'accende con molta agilità, & arde, & dalla salsezza del mare si côgiela. Qual opinione è approuata da molti studiosi di quest'eta, & l'Eccellente M. Galeno Bellobuono, sono dui mesi, ritornato di Prussia, dice esser cosi, & ne ha dimostrato mosche, & ragni dentro à bellissime corone, e cuchiari di quella materia con detti animali dentro; il che non sarebbe, se prima non fusse liquida, e poi dal mare congelata, però che dal mare si pesca. L'alfelengemisch interpretano l'ocimo gariophilato. Il ben biancho, e rosso che cosa fusse, fra questo tempo non è stato alcuno, che ce l'habbi con verità dimostrato; vsano in luoco di quelli gli spetiali alcune radici, quali non corrispondono ponto all'historia scritta da Serapione, pensai vn tempo, ben che non l'affirmassi, che non sarebbe errore à credere, che per quelle due sorte di ben, hauessero inteso gl'Arabi, quelle radici, che noi in Italia chiamiamo carotte; persuaso da l'historia di Serapione, che le rassomiglia alle radici delle pastinache tortuose, con alcuna viscosità, di bono odore; imperoche le carotte sono di grandezza alle rädici delle pastinache, tortuose. Et non si raccolgono secche in Italia, che sarebbono forse più ritorte, e benche à noi non rendessero odore alcuno, è però la sentenza di Theophrasto, che molte regioni variano gli odori delle cose; perche vn fiore, ò pianta in vn paese, è senza odore, & in vn'altro è molto odorata, & hanno oltre di ciò le carotte alquanto di viscosità. Questo s'è detto in risposta dell'Eccellente Matthiolo, quale si sforzò contradire al mio pensiero, essendo stato da alcuni scritto questo mio pensiere in alcune annotationi sopra Auicen. per il folio è in vso vna

Charabe, che cosa fusse.

Del ben opinione.

foglia

foglia simile à quella de gli alberi delle noci, odorato; dicono alcuni, che sia la foglia del cinamomo. M. Cecchin Martinello dignissimo Speciale nel suo viaggio dell'Indie, dice, che in quel paese è chiamato folio malabatro. Il zurumbet, & l'arnabo di Paolo Egineta, è vna stessa cosa, ma del tutto sono à questi tempi incogniti; nondimeno Paolo con l'auttorità di Possidonio, fa succidaneo l'arnabo del cinamomo. Auicēna par c habbi intentione c'hal zurumbet fusse simile al cipero, e per succidaneo suo, v'assegna i doronici nel resistere a' veleni, & l'assimiglia ancho alla zedoaria; però in questa confettione si deue in luoco del zurumbet metter il cinamomo; ouero li semi del pomo cetro, piu presto che radoppiar il peso della zedoaria. Si vede vn'error manifesto de' Padri Commētatori di Mesue, che nella descrittione di questo Elettuario, han tralasciato le due dramme di ambra; ilche non è piccolo errore. Rasi al libro nono ad Almansore insegna à fare il mele de gli emblici, così. Prendonsi di mirabolani Emblici numero trenta, di cheboli numero venti, d'acqua buona libre tre. bollirà tanto, che si consumino libre due, & colate vi s'aggiungerà libra vna di mele, & bolliranno tanto, che si consumi l'acqua. Il modo di far la confettione, & d'hauere le gemme, le perle, & li coralli preparati sopra il Porfido, secondo l'arte. Le charabe, & auolio molto ben pesti, alli quali s'aggiongeranno l'altre spetie; il musco, & l'ambra si misciaranno co'l zuccaro, & saranno leggiermente pesti; dopò si prenda il mele de gli emblici, & il rhodomele di ciascuno libra vna, & messi al fuoco si farāno bē caldi, & tolta via, e quasi fatti freddi, vi s'aggiongeranno le spetie; misciandole dētro molto bene, & nel fine vi si rompano i fogli d'oro, misciandoli con la spatola, si conseruarà.

Zurumbet che cosa fusse.

Al c.13.

Mele di Emblici come si facci.

Si legge in alcuni testi di perle dramme tre, & nella maggior parte, però si legge dramme due.

Confettione Alchermes di Mesue.

LA confettione Alchermes è valorosa medicina al batticuore, al sfinimento, alla mentecagine, & alla tristezza senza cagione manifesta; & è vna di quelle confettioni, che confortano l'anima di mirabile giouamento: onde à farla si prenda di seta tenta di fresco in grana di tentori libra vna, & s'infonda per hore uentiquattro in succo di pomi dolci, & acqua di rose an. libra una, e meza: poi si farà bollire leggiermente, tanto, che i succhi siano ben

arro-

eti. si scola spremendola bene, si getta via la seta. si mette a spremitura di zuccaro bianco dragmi.cl & cuoci fin ch'abbi spessezza di mele. cavalo poi dal fuoco. ponendoui pur all'hora quando sono caldi: di ambra cruda tagliata minutamente dramme quattro. e con il pistello la dimena tanto, che sia strutta. poi vi s'incorporanno dentro queste specie, ben triturate, di legno aloe crudo, e di cinamomo an.drãme 6. di lapis Lazuli lauato, e di margarite biãche an.dramme due. di fogli d'oro buono dramma vna. di musco eletto scrop.vno. dassene da un aureo fin ad vno e mezo.

Altri libra vna, & meza.

Altri di lapis lazuli dram. 12.

Auertimento nell'Elettuario Alchermes.

DA Mesue la descrittione di questa confettione nobilissima nel suo antidotario, in molto vso da Signori, e gran Regine. gli Arabi tra li quali fu Serapione, per il charmen, hanno inteso la grana de tentori, quali i Greci hanno chiamata Cocco, diuersa da quella, che hoggi vien detta carmesino, Imperò che'l cocco, nasce picciol frutto, d'una pianta di fruttice spinoso. con spinose, & aspre frondi. & è frutto di color rosso e picciolo. Il charmesino è opinione d'alcuni, che si raccolga al tempo dell'autunno, dalle radici dell'herbà detta pimpinella, ò vermiciuol, ò altro che ui sia. L'ottimo cocco hanno scritto gli Arabi, che si porta d'Armenia, e Galitia, vacuo e di uiuo colore, e rosso. dall'altre parti non uiene di quella bontà.

Charmen che cosa fusse.

Chiamano gli Arabi lapis lazuli, quella pietra che da Greci è stata detta pietra cerulea. nasce & si ritroua nelle minere d'oro, & d'argento. L'eletta è quella, che si ritroua di colore celeste molto intenso. difficil a rompersi. & quella c'ha poca mistione d'altra pietra. che si raccoglie in grossi pezzi, che v'hanno scintille d oro miste. Hoggi in Italia se ne ritroua d'orientale, e d'Alemagna. Si conosce l'orientale perche posta al fuoco non perde il suo color viuace, anzi diuien migliore. ma quel portato da Germania, messo al fuoco slanguisce e perde il colore.

Lapis lazuli, che cosa sia.

Le perle ò margarite si debbono elegger, che siano molto lustre, e grosse sarebbon megliori. si preparano, purgandole prima d'alcune scorzette che li sono attaccate attorno. si lauano dopo nell'acqua rosa, & esiccate si pestano nel mortaro di marmo con il pestello di legno. e dopo si menano nel porphido secondo l'arte.

Fu consenso de gli Arabi, che'l lapis lazuli habbia facoltà di putrefare, e d'abbruciare. e per tal cagione hanno ordinato, che si prepari prima, che sia messo in vso di medicamenti, co'l lauarlo; acciò se li togliano quei nocumenti. Et cioè d'auertire, che se bene co'l lauare se li togliono quei nocumenti, non diuiene però puro dalla mistione d'altre pietre. perciò che dopò il lauare, risiede nel fondo tutto'l graue, così del lapis lazuli, come delle pietre con lui miste, e per questa cagione i periti Speciali così meglior modo, e via, s'hanno imaginato, non solamente di leuare i nocumenti, ma anco renderlo puro delli ramēti delle pietre, che sono seco mischiate. prendono dunque di colofonia, mastici, terbentina laricina, e di cera ana quanto basti à formare vna balla, della quantità, che vi parrà conueniente. allaquale si messeda bene dentro del lapis lazuli ben pulverizato, e dopò s'habbi vn catino pieno d'acqua tanto calda, quanto vi si possono tenere le mani, e messaui dentro detta balla, si mescolarà, & tratterassi con le mani in quell'acqua, che si possi giudicare, che sia rimasta nella detta acqua la parte piu pura, e sincera della pietra, e lasciatala rassettare, e gettata via l'acqua, hauerai nel fondo del catino la pietra cerulea purissima, e quest'ordine di lauare supera ogn'altro.

Modo di preparare il lapis lazuli.

Circa il componere di questa confettione sono varie l'openioni di moderni scrittori; imperoche Mesue fa vna descrittione nel cap. de lapide stellato, quale chiama confettione di lapis lazuli di nostra inuentione. laquale è conforme à questa scritta nell'antidotario, quanto alle cose, che v'entrano; ma diuersa quanto alla quantità delle cose, & per questo hanno pensato alcuni, che gli errori di Stampatori habbiano variato i pesi, e che di due descrittioni, se ne debbia fare vna, approuando però quella, che fu descritta nel cap. de lapide stellato. nella quale v'entra di lapis lazuli dramme dodeci; ma perche à questa quantità riceuerà il confetto grana tre di lapis lazuli per ciascuna dramma, & in questa scritta nell'antidotario drā me due, che v'entraria à pena vna decima parte d'vn grano per drāma: mi fa credere, che non vi sia errore alcuno nell'impressioni; ma che essendo la confettione alchermes d'altri autori, gli habbi piaciuto metterui dramme due di lapis lazuli. A quell'altra, Mesue le ha dato dramme dodeci per essere di sua inuentione, & così le habbia voluto fare al suo intento.

Si prenderà dunque di grana di tentori oncie tre, che sia eletta, e pesti sottilmente, s'infonderanno, e bolliranno nell'acque cordiali, & poi si colaranno. Si torranno dopò delle gallette, delle quali si suol trar la seta, & se ne cauaranno i vermi di dētro oncie quattro, & alquanto tagliati, s'infonderanno nel decotto della grana per alcun spacio. dopò cauati, & esiccati, s'infonderanno di nuouo nel prefato liquore, & si faranno l'infusioni tante volte, che siano tente del color della grana, e nel fine cauati, si faranno seccare all'aria della notte. al matino poi s'infonderanno in succo de pomi dolci, e d'acqua rosa ana libra vna, & meza, e si lascieranno infuse per hore ventiquattro, acciò che i succhi piglino il colore della grana, e colate con l'espressione, vi s'aggiongeranno di zuccaro di madera dramme.cl.e si facci decottione à consistenza di mele. Et prima si dissolueranno il musco, e l'ambra ne' succhi, e cauati dal fuoco vi s'aggiongeranno le specie sottilmente trite, e nel fine si metteranno componendo le foglie d'oro, messedando bene la confettione. Auertendo però, che se la quantità del liquore, non è à proportion delle specie, che v'entrano, secondo le regole vniuersali scritte di sopra, ne sarà cagione l'ambra, & il musco; però che in menor quantità di succhi, ò liquori offenderebbono molto il capo, per la molta loro euaporatione.

Elettuario di legno Aloe di Mesue.

L'Elettuario di legno Aloe, è un gran rimedio alla infirmità del cuore, dello stomaco, e del fegato fredde, e queste stesse membra conforta, guarisce il batticuore, & la sincopa. aiuta la digestione, e fa star allegro, & fa buono odore alla bocca. A farlo si prende di legno aloe crudo, e rose an. dramme otto. garoffani, spigo nardo, macis, noci muscate, gallie muscate, cinamomo, cubebe, cardamomi, cipero, & il squinantho, zedoaria, ben bianco, e rosso, mastice, folio, seta cruda adusta, margarite, coralli rossi, carabe, scorze di cetro, e foglie di cetro, ozimo gariofilato, maggiorana, sisembrio, menta secca, pepe longo, e gēgiono an. dramme quattro. musco bono scrop. uno. ambracan dram. j. e meza. componilo col mele delli emblici, & con la minutā aromatizata dassi da una dramma insin à tre.

Avertimento nell'elettuario del legno Aloe.

Cardamomo, che co sa sia.

SOno discordi gli Istorici de' nostri tempi, circa il cardamomo, alcuni credono, che sia falso quel che si ritroua hoggi appresso gli Spetiali; imperoche giudicano, che non habbi quelle note, che li attribuisce Galeno, e Dioscoride, cioè, che sia seme denso, alquanto amaro, e che non facilmente si può rompere. quali note dicono non ritrouarsi in quel seme delle spetiarie; imperoche non è amaro, non denso, & è frangibile. altri con piu sottigliezza interpretando la litera di Galeno, e di Dioscoride, quali dicono, che gli è subamaro, e non amaro, & che non facilmente si rompe, perche non con le dita fregando, ma ben co' denti, a' quali oltre il ferro, ò duri sassi ogni cosa quasi cede; affermano quello delle spetiarie esser il vero cardamomo. il dire anco, che non è denso quel seme, è veramente calumnia, e contra l'esperimẽto. chiamano gli Arabi il maggior cardamomo heil. & per il minore vsano le melegette. Si compone in questo modo.

Seta torrefatta al 2. Canone, .l c. 5. & 6.

Si pigliano le margarite, e coralli preparati, come s'è detto di sopra. appresso si pestino il cipero, il gengieuo, la zedoaria, l'vn, & l'altro been, dopò si triterà le scorze di cedro secche, e la seta alquanto torrefatta. cosi perche con piu facilità si possi tritare, come ancho perche con il torrefare se li toglie, come disse Auicen. vn certo, che di malitia. dopò si pesti il peuere, e l'herbe, e criuellate le spetie, si pigli di mele di Emblici, e di miua aromatica di ciascuna lib. j. & oncе 4. e messe al fuoco, e fatte calde, si cauano. Et come saran intepidati, vi s'aggiongan le spetie, mesciando bene con il legno, & al fin s'aggionga il muscho, e l'ambra triti col zuccaro, e si serberà il confetto.

Elettuario di Musco di Mesue.

IL Diamusco dolce, e amaro, fa valoroso effetto al batticuore, all'infermità melancholiche, & à chi s'attrista senza causa. giona all'infirmità del ceruello, come alle vertigini, all'epilepsia, alla tortura della bocca, à gli affetti del polmone, alla difficoltà del respirare. onde à prepararlo tolgonsi di zaffrano, doronici, zedoaria, legno aloe, macis an. 3. ij. margarite bianche, seta cruda abrugiata,

carabe, coralli rossi, an. 3. ij. e meza. dell'vno, e dell'altro been, folio, spigo nardo, garofani ana 3. vna. di gallia, ozimo citrato, gengiouo, cubebe, e pepe longo ana 3. vna, & meza. di muscho scropoli doi. Confettasi con mele crudo, che sia quattro volte piu delle spetie. La dosi è da vna, & due dramme, e volendolo amaro, è piu efficace nelle facoltà dette, & ad esiccare l'humidità, e putrefattion dello stomaco, s'aggionge alla compositione d'absinthio, e rose ana 3. tre, di aloe lauato 3. quattro, di castore, e ligustico ana 3. vna, di cinamomo 3. vna, & meza.

Auertimento nell'elettuario diamusco.

E Il muscho vna sanie, ò marza d'vn'apostema ligato col filo, accioche caschi, d'vn animale simile di fattezze alla gazella, ma differente ne' denti; imperoche questo ha i denti alti simili à quelli del cignale. La proua della bontà del muscho è, che rotta la vesica, che'l contiene, & appressata al naso ne tira, e fa vscirne il sangue. fuor della vesica non si può conoscer la bontà da altro segno, che dalla fragrantia dell'odore. ozimo citrato vien detto, perche le sue foglie son simili à quelle dell'arbor del pomo cedro. Musco, che cosa fusse.

Il mel con lo quale si farà il confetto, non sarà cotto, ma ben spiumato. si spiumarà dunque à questa guisa. si metterà il mele al fuoco in doppio vaso, e come farà spiuma se li torrà, che non farà piu spiuma, & quando non fusse in doppio vaso messo, renderebbe spiuma, fin che si consumasse il mele. la quantità del mele alle spetie dell'elettuario, sarà quattro volte piu il mele, e spumato, & raffreddato alquanto, essendo peste, & criuellate le spetie, vi s'aggiongeran dentro, & al fin, il muscho, come ne gli altri è stato detto. Et si facci il lattuario. Sono molti testi, che pigliano errore nella gallia, & ozimo, pigliando dramme due. & meza per ciascaduna, rettamente debbe dire dramme vna, & meza.

L'Elettuario dia Satyrion di Mesue.

LA confettion dia Satyrion prouoca, & accende il coito; aumenta le forze di Venere, & la sperma. Fa potenti, & pronti i deboli nell'erettion della verga, si fa cosi; si piglia di secacul bianchi, e netti, & elissati nella seconda acqua di ceci, che sia gittata la prima, libra vna. di Satyrion recenti, & non flaccidi once otto, di radice di rafano domestico once tre. di dragontea piana once due. sian trite tutte queste radici, e sopra si fonda tanto latte vaccino, ouero pecorino, che l'auanzi due dita: e d'olio sesamino, & butiro vaccino ambedue freschi an. once quattro. si facci cuocer con facilità, tanto, che diuenti spesso, e non essendo esse radici ben cotte, se gli aggionga anchor sopra del latte del butiro, & dell'olio di sisamo, tanto, che siano cotte à perfettione; poi vi s'aggiungono di mele buono, e spiumato, libre sei. di succo di cipolle humide libra vna, e meza. insieme si cuocano tanto, che vengano à perfettione, poi leuatole dal fuoco, vi si meschiano queste cose. di code, di petti, & di lombi di Stinco oncia vna, di semi di ruchetta, di gengieuo, di l'vn, e l'altro been, lingua vccellina, semi di nasturtio, seme di sparagi, cinamomo, pepe longo, semi di pastinaca, & di nauoni, ana oncia meza. alle quali cosi confettate, vi si aggionge di pigne mondate libra vna, & meza, di pistacchi netti once dieci, di ceruello di passeri once doi, aromatizando in vltimo con vna dramma di muschio, & dassene da meza oncia ad vna integra, con bon vin puro, ma poco.

Auertimento nel dia Satirion.

Opiniõ del satirion. QVesta confettione è della ij descrittione di Mesue. di satirion enumera Dioscoride due spetie, la prima p produr tre foglie, è chiamata da lui trifoglio. La seconda satirio eritronio. di queste non disse, che hauesser due radici, come veramente si vede; ma quelle chiamati testicoli di cani, di quali si ritroua per tutto gran copia hanno due radici, vna di sopra fiappa, e rugosa, qual è di niun valore. L'altra di sotto densa, buona ad vso, & per esser che i veri satirioni nõ si possono hauer cosi di leggiero per tutto, auiene, che in vece di quelle si tolgono le radici di testicoli di cani, ritrouandosi in essi della facultà di satirioni. Il secacul, han pensato alcuni, che fusse

vna piãta del tutto ĩcognita;imperoche Serapione la deſcriue c'hab bi le foglie ſimili ad vn'altra men conoſciuta;ma perche Auicenna, & Meſue,riaſſembran le virtù delle radici di queſta pianta,alle radici della baucia,cioè paſtinaca,per queſta cagione,per il ſecacul molti vſano, anzi tengono,e non ſenza ragione,le radici del eringio marino,quali ſon di color biancho,con ſapore, & odor di baucia, e ſi condiſcono al regno di Napoli per l'vſo di madonna venere. La lingua vccellina, ò lingua auis chiamò Serapione il ſeme d'vn albero ſpetie di fraſſino, detto orno. Per i ceci ſi debbono prendere queĩ detti arietini, coſi detti, perche hanno certe eminenze,che s'aſſembrano alla teſta d'vn montone. Si comporrà il lattuario à queſto modo. Si faranno bollire i ceci in acqua,e dopò vn poco di bollore ſi gettarà via, & aggiontaui altra acqua, bolliranno à cottura, e cauati del decotto, ſi faran bollir di radici di ſecacul bianche, e lauate libra vna. di radici di ſatirion oncie otto. di radici di rafani domeſtici once tre. di radici di ſerpentaria oncie dua. tutte ben lauate boglieranno à cottura. dopò cauate dal fuoco, e dal decotto, vi ſi fonderanno di ſopra di latte vaccino, ò pecorino tanto, che auanzi di ſopra due dita, d'olio ſiſamino, di butiro vaccino, di ciaſcuno once quattro. ſi faran cuocere con facilità tanto, che venghin ſpeſſe. dopò ſi peſtaranno, & eſpreſſe per il tamiſo, vi s'aggiongerà di mel ſpumato libre ſei. di ſugo di cipolle libra vna, & meza. ſi faran bollire tanto, che ſi conſuma il ſucco, & dopò vi ſi aggiongerà li piſtacchi, & pignoli, già cauati dal fuoco,& alquanto rafreddato, & al fin, ſi meſchiaranno le ſpetie. auertendo però, che le gomme ſian peſte da per ſe ſole, & anche il draganto, acciò per il calor del peſtare non ſi attacchino; Si ingannano li frati à metter il ſinapi in luogo de napi, perciò non conuien queſto elettuario per eſſer caldo, & ſecco in quarto grado. Credo che il ſuo fondamento ſia per trouar appreſſo Dioſcoride, che il ſenape è chiamato da alcuni, napi. & ſe ben haueſſero trouato in qualche teſto di Meſue ſinape, come dicono loro, non per queſto voglio creder che vi entra, perciò che in molti dico quaſi tutti teſti boni, ſi legge napi, coſi ſi troua ancora deſcritto appreſſo tutti i moderni ſcrittori, che hanno parlato de compoſitioni, & è meglio à metterui il napi, perciò che vi conuiene alla intentione.

L'Elettuario diagalanga di Mesue.

L'Elettuario di Galanga, è vn rimedio approbato contra l'intemperie fredda dallo stomacho, & dal figato. aiuta il padire, e raffrena i rutti acetosi, disfà le ventosità grosse, e non le lascia generare, e fa buon fiato. Piglia di galanga, legno aloe an. dramme vj di garoffani, macis, ligustico an. dramme doi. di gengieuo, pepe bianco, pepe lungo, cinamomo, calamo aromatico an. dram. vna, & meza. di calamento secco, menta secca, cardamomo, spigo di nardo, semi d'appio, di finocchio, di carui, e d'aniso an. dramme j. di zuccaro bianco dramme x. di mele spumato quanto basti. La sua dosi è da dramme doi, fin'ad aurei doi.

Auertimento nella diagalanga.

SCrisse Serapione. che la galanga sia vna radice d'equal grossezza alla cassia lignea. Giouã Ruellio, la depinse esser vna radice surculosa, geniculata, distinta per interualli da certi nodi, e ritorta. di acerrimo sapore. d'odore alquãto simile al cipero. da lequal descrittioni si fa manifesto, e chiaro, che la galanga delle Spetiarie sia verissima. lassate da parte l'altrui calumnie. Habbiam detto di sopra, che heil importa il cardamomo maggiore. Il calamo odorato non è stato conosciuto fin'a questi tempi, imperoche da la descrittion si fa manifesto, che la sia canna, e non radice, e nasce tra'l mõte Libano, & vna certa valle per tanto quello, che hoggi di si dimostra nelle Spetiarie, nõ è il vero calamo, ma son vere radici del legitimo acoro; ma p far succidaneo del calamo odorato, Paulo Egineta prone, il Sphagno, cioè il mosco de gli alberi. se gli oppone il Matthiolo, con dir, che sono di qualità contrarie; ilche nõ è del tutto vero; imperò che'l calamo è calido oltre il primo grado, & il sphagno, ò moscho de gli alberi è mediocre nella tẽperatura. nel resto sono di equali facultà. si elegge il sphagno ouero vsnea per la meglior quella, che nasce sul cedro, ouero sul pioppo. non quella del tronco, ma nelli rami. nõ quella, che tocca la corteccia de' rami, ma quella parte, che pende in giù, qual è bianca, & odorata. Tolgono li Speciali, in Venetia, nella cõfettion della Theriaca, per succidaneo del calamo,

Al c. 8. de cipero.

Opinion del calamo odorato.

Opinion del succo, e vsnea del calamo odorato.

mo, la galanga. Si compone il lettuario in questo modo. Pulueriźate, le cose da far poluere, con dramme x. di zuccaro bianco, e mel spumato quanto basti, si fa lettuario. il zuccaro vi si gionge, à tal che le spetie siano piu vnite, & si conseruano meglio cosi con il zuccaro.

Elettuario di Diarhodon Abbatis di Nicolao Salernitano.

IL Diarhodone abbate si da con grande vtilità à gli Itterici, à gli Hepatici, à gli Hettici a' Cardiaci, & à coloro, che patiscano calore, & scaldagione, di stomacho, di polmone, e di tutto'l corpo. Conforta le membra nutritiue, e uitali. è aiuto à malati, che guariscano, & ad esteuuati da lunghi, & acute infirmità, à comporlo, si tolgon di sandali bianchi, & rossi an. dramme ij. & meza. di dragante, e gomma Arabica, e spodio an. scrop. ij. d'assaro, spigo mastici, cardamomo, zaffrano, legno aloe, garoffoli, gall'a muscata, anisi, finocchio, cinamomo succo di liquiritia, reubarbaro, berberi, semi di basilico, di scariola, di portulaca, di citruli, di meloni, di zucche, di cocomeri, an. scrop. j. di perle, & osso di cuore di ceruo. ana scrop. mezo. di zuccaro candito, & rose rosse an. oncia una, & dramme tre. di Camphora gran. vij. di muscho. gran. iij. & confettasi con sciroppo d'aqua rosata.

Auertimenti nel Diarhodon Abbate.

SI leggono piu descrittioni di Diarhodon, ma quella di Nicolò Salernitano, è molto per tutte parti vsitata. Sono nel spodio differenti, & discordi gli Arabi, da Greci; imperoche Galeno, & Dioscoride per spodio tengono, che quel che casca nelle fornaci, doue si cola il rame in cenere dall'abrugiar della cadmia, sia il vero spodio; ma per esser cosa minerale, non l'hanno vsato, eccetto à medicamenti per le parti di fuori del corpo; gli Arabi non hanno fatto mention di questo, ma solamente di quello, che i Greci han chiamato antispodio; e per questo Auicenna ha detto, che'l spodio si fa da, le radici abrugiate delle canne; qual si può vsar per le medicine di dentro senza nocumento, ò sospition alcuna; per Opinioni del spodio.

lo piu

lo piu Eletto ſpodio pigliano hoggi l'auorio abruggiato.qual preparano in marmo, ò porfido con acqua roſa menandolo, come ſi preparan i coralli,& altri ſimili. La gomma Arabica,ſcriſſe Serapione, che ſia gomma dell'arbor dell'acatia. Et hoggi ſi porta à noi il vero, però che ſi vedeno tali gomme,come piccioli vermiccioli. Che li berberi non ſiano l'oxiacanta, come han creduto alcuni,altri l'hanno con molte ragioni dimoſtrato. Errò ben Serapione, volendo farne deſcrittione. Sono i berberi piccoli frutti d'vna pianta ſpinoſa, quali ſpine ſono attaccate à tre à tre al frutice, roſſetti, di ſapor garbetto, detti da alcuni creſpino. in Italia è detta la pianta ſpin cruciato. Copioſo ſi raccoglie preſſo Vilacco, città del la Stiria,& in Germania de i frutti ne fanno del vino. La ſcariola è ſpetie d'endiuia ſilueſtre, coſi detta quaſi ſeriola, imperò che ha le coſte ſpinoſe à guiſa di vna ſega. Volendoſi preparare, s'infondino delle roſe in acqua, aggiongendoui anco della acqua roſa, & colata con il zuccaro ſi facci ſiroppo, al qual ſe le aggiongano le ſpetie, come nelli altri ſi ha detto,& ſi facci lattuario. Il zuccar candito ſi mette nella compoſitione, & vnion delle ſpetie, & volendo far in forma ſolida, s'oprarà ſecondo i canoni dati di ſopra.

Gõma Arabica, che coſa fuſſe.

Opinion del berbero.

Scariola, che herba fuſſe.

Aromatico roſato di Gabriele.

L'Elettuario Aromatico roſato deſcrittion di Gabriele, conforta il cuore, e'l ceruello, & lo ſtomacho, & tutto'l uentre da baſſo. Et eccita l'appetito, & aiuta il padire, & è contra l'humidità, & mollification del ſtomacho, & corregge la putrefattion, che è in quello. Et ſouien mirabilmente à quei, che ſi leuano di malatia, & à debili, & ſi prepara in tal modo. Piglia foglie di roſe dramme quindeci. liquiritia raſa dramme ſette. legno aloe, ſandali citrini ana dramme tre. cinamomo dramme cinque. macis, garoffani an. dramme due, e meza. gomma Arabica, dragacantho ana dramme due, & ſcropoli doi. noci moſcate, cardamomo, galanga ana dramma una. ſpigo nardo dramme due, muſcho ſcropolo uno, ambracan ſcrop. doi, ſiroppo roſato, e ſiroppo di ſcorze di cetro, quanto baſta.

Auer-

Auertimento nell'aromatico rosato.

SEcondo le diuerse intentioni di medici, così tal volta si suol metter in questa cõfettione il muschio, & l'ambra, tal volta nò. Quãdo simplicemente si legge cardamomo, come si vede hauer scritto qui l'auttore, si debbe intender sempre per il maggiore, come è piu degno, & quando si leggerà cardamomo, & dopò heil, per cardamomo s'intende il maggiore, e per heil il minore, cioè le melegette.

Heil & suo significato.

Elettuario diacimino di Mesue.

IL diacimino riscalda lo stomacho, e le uiscere, e cacciane le lor uentosità ualentemente, aiuta la concottione. gioua a' rutti accetosi. Prendonsi di cimino macerato in aceto per un dì, & una notte, & esiccato dramme x. di gengieuo, e cinamomo an. oncia meza. di garoffani, legno aloe, & macis an. dramme doi, e meza. di galanga, pepe lungo, e cardamomo an. dramme doi. di muscho, scrop. mezo. di mel spiumato, quanto basta.

Auertimento nel diacimino.

S'Osserua componer questo elettuario secondo la descrittion di Mesue. Il cimino è seme d'vna pianta notissima; del qual produce gran quantità la Puglia, si piglia il domestico per questa confettione.

Diambra di Mesue.

DIambra, è eccellente molto in confortar il ceruello, il cuore, lo stomacho, & le membra del ventre. aiuta la digestione, porge à chi l'vsa allegrezza. riscalda i membri nutritiui, è medicamento conueniente à vecchi, e di natura freddi, & alle donne, e propriamente alle passioni di matrice. Si prepara in questa guisa. Piglinsi di cinamomo, doronici, garoffani, macis, noci moschate, folio, e galanga an. dramme tre. di spigo, & cardamomo maggio-

maggiore, & minore an.dramma j. di gengiouo dramma j. e meza. di sandali citrini, legno aloe, & pepe lungo an.dramme doi. d'ambra aureo vno. di muscho dramma meza. confettansi con siroppo d'acqua rosata. e dassene da dramma vna sin'à dramme tre.

Auertimento nella diambra.

Opinion che cosa fusse l'ambra.

DE l'ambra nobilissima tra le cose aromatice fu già varia l'opinione di scrittori. Conuengon però Auicenna, Simeon Seti, & Auer. nel 5. del colliget. che l'ambra sia vna spetie di bittume, che nelle profonde parti dell'oceano scaturisce, come vna certa spetie di camfora. Qual è veleno di certi pesci grandissimi; imperoche mangiata da loro muoiono, & gettati a' lidi dal mare, & ritrouati da pescatori ne raccolgono l'ambra. Vien detto quel pesce, nelle marine della Gallia occidentale ceto d'ambra che sia l'ambra bittume, si manifesta à noi, che messa al fuoco, si dilegua come la ragia, & alla fiamma accesa, si dilegua qual cera, ò cose ontuose: S'elegge l'ambra, che sia grisa di colore, & grassa, alquanto bianchiccia. pessima è la nera, con la qual si fanno odorati i guanti di vil prezzo. quella di color griso, è di gran prezzo, però che l'oncia si vende vinticinque scudi, & la nera tre. si fa la confettion con il siroppo rosato, detto nel Diarhodon Abbate.

Diacalamento di Mesue.

L'Elettuario Diacalamento di descrittion di Galeno assottiglia gli humori grossi, & viscosi, e disfà le ventosità grosse, & il singhiotto indi nasciuto. aiuta il padire, & fa distribuire il nutrimento per il figato, & per tutto il corpo, & guarisce le passioni fredde del ventre, & onto sopra il spinale, conferisce a' grizzoli delle febri, & prouoca l'vrina, & gli mestrui. A farlo, si pigliano di calamento montano, & fluuiale, siler montano, petrosello, ligustico ana dramme vj. di gengieuo dramme tre. semi d'appio, seme di thimo ana dramme due. pepe dramme xij. mele spiumato quanto basta, & componerlo. La dosi è d'vna dramma.

Auer-

Auertimento nel Diacalamento.

QVesta descrittione del Diacalamento l'ha tratta l'auttor da Galeno. nel quarto libro de conseruar la sanità, & doue Galeno mette il pulegio, l'auttor mette il calamento de' fiumi. vi è vn'altra descrittione di questo elettuario scritta da Nicolao. L'vn e l'altra vsuale. descriue qui Mesue la terza spetie di calamento, l'auttor de la qual disse Dioscoride, che nasce non solamente ne' luochi aspri, ma anche nelli acquosi. Al cap. 7.

Diatrion pipereon.

LO Diatrion pipereon, caua i dolori dal stomacho, generati per causa di molto flegma grosso, & crudo, scalda il ventre, val contra i rutti acetosi, & aiuta il padire. Piglia di tre spetie di pepe ana aurei cinque, di gengieuo, thimo, anisi ana aurei doi, di spigo nardo, amomo ana aureo vno, di cassia, erula secca, asaro, semi d'appio, & siler montano ana aureo mezo. componilo con mel spiumato. si dà da dramma vna. à dramme due.

Auertimento nel diatrion pipereon.

LA confettion del diatrion pipereon è molto in vso, & in Venetia piu de gli altri luochi. non secondo questa descrittione, ma de la simplicissima descrittion di Galeno, da la qual se li toglie il gengieuo. contiene di tre spetie di pepe ana dramme cinquanta, d'anisi, & di thimo ana dramme otto. per il thimo si pigli l'attico, & per l'aniso quel di Candia, ouero di Puglia. Si costuma questo in confetto con zuccaro in tauolette, o tragie. in Vinegia per vna libra di zuccaro à pena vi si mette oncia meza di spetie. per non offender il gusto per l'acrimonia, & in elettuario per ciascuna libra di mele, vi s'aggiongano di spetie oncie due.

Triphera magna di Nicolò.

LA triphera magna è utilissima, & di molto giouamento alle donne, & à loro affetti. dassi, & à donne, & à huomini con decottione d'anisi, finocchio, & mastici. che l'emendi il dolore, & uitio del stomacho. à difetti di matrice per frigidità si da stemperata con uino tepido, in cui sia decotta artemisia, & fattone pessario nel bambace, & con olio moscato, & artemisia ben trita, & postolo dentro nella natura, à donne che non concepiscono, li prouoca il mestruo, & gli aiuta il concipere, & l'ingrauidarsi, beuuta con buon uino, nel qual sia bollita mandragora, ò sambuco, induce sonno, & a' fanciulli ancora noiosi, che molto piangano si da in pillule à modo di ceci, & irrigata con latte di donna gli acquieta col sonno. Si prepara in questo modo. Si tolgono d'oppio dramme doi. di cinamomo, garoffani, galanga, spigo, gengieuo, zedoaria, costo, storace cal. calamento, calamo aroma. cipero, ireos, peucedano, acoro, radice di mandragora, spigo cellico, rose, pepe, seme d'anisi, di finocchio, di petrosello, d'appio Macedonico, di dauco, di hiosciamo, di cimino, di ozimo, & hisopo ana dramma una. di mele quanto basta.

Auertimento nella Triphera magna.

SOno piu descrittioni di triphere; però la piu costumata hoggi è quella di Nicolò, detta magna. la zedoaria è radice molto conosciuta, & frequente alle spetiarie; però Serapione fu molto inconstante nel scriuere, imperoche chiamò zurumbet, così la zedoaria, come anche l'arnabo di Paolo, & ne fece del zurumbet dui diuersi capi, nell'uno si referì con Paolo, & nell'altro con Auicenna, & fece il zurumbet nome Equiuoco. per il petrosello Macedonicó intende l'auttore l'Ipposelino. Imperoche nella confettion di Iustino scritta da Nicolò, si legge petrosello, cioè olusatro, & l'olusatro, appresso Dioscoride, non è altro, che l'Hipposelino. Contendono alcuni, che'l calamento non deuesse entrar in questa confettione, imperoche vi si ritroua scritto per error del Stampatore, & vogliono, che in vece di esso sia messo l'hisopo per il conseglio di Nicolò Myrepsio; il quale nella confettione della triphera magna,

Openioni d'lla zedoaria, & del zurumbet.

magna, vi messe l'hisopo, & non il calamento. il qual parere à me non piace. perche appresso ad alcuni scrittori di questa confettione si legge il calamento. & perche Galeno, al libro quarto di conseruar la sanità; lodò molto il calamento, per dissoluer le ventosità, per assottigliar li mestrui, non vedo, che meglioramento può conseguir l'elettuario con metterui l'hisopo, & lasciar il calamento, per esser ambi dua quasi di pari facultà. nella Triphera attribuita à Galeno, & nell'altra di Phenone, si legge tuderi, interpretata, ormino. & alusufulmen. idest, radice di pepe, & κamec, cioè frutto di tamarisco. Nella Triphera Saracenica magna, per scetaragi s'intenderà il Lepidio, di Dioscoride. sono alcuni testi, che non pongono il cipero. Al cap. 7.

Theriaca diatesseron di Mesue.

LA Theriaca diateßeron, cioè composta da quattro cose, vale alle passioni del ceruello fredde, come all'Epilepsia, alla tortura della bocca, paralisia, & à quelle dello stomacho, com'il dolor, la uentosità, il mal padire, & à quelle del figato, come alla cacheßia, l'hidropisia, & all'oppilatione: poi anchora al morso del scorpione, & al ueleno beuuto. Si para, pigliando di gentiana, bacche di lauro, mirrha, aristologia ritonda, di ciascuna egual parte. pesta ogni cosa con diligenza, & componilo con mel spumato. se ne da, da mezo aureo, sin'ad uno.

Auertimento nella Theriaca diateßeron.

AFferma Dioscoride, & molti altri con lui, che della gentiana ne fusse Gentiò Re dell'Illiria inuentore. dal qual tolse il nome. è pianta di radice amarissima, calda, & secca nel secondo grado. notissima à questi tempi, & di facultà aperitiua, mondificatiua, astergente, & subtiliatiua. L'aristologia ritonda è molto nota, & anche la longa. La compositione è molto chiara.

Dia-

Diacurcuma di Meſue.

LA Diacurcuma maggiore conferiſce all'infermità antiche, & alla cacheſſia, & hidropiſia, e diradica l'infirmità del figato, & della milza, che già ſiano indurate. Conferiſce al color pallido, & citrino, & alla corruttion dell'humidità dello ſtomacho fredde, & alla ventoſità groſſa di quelli. al dolor delle reni, & della veſica, & prouoca l'vrina. ſi fa in queſta guiſa. Piglianſi di zaffrano, d'aſaro, dauco, ſemi di petroſello, d'aniſo, & d'appio ana dramme quattro. di reubarbaro, meo, ſpigo ana dramme ſei. di coſto, mirrha, caſſia, ſquinantho, carpo balſamo, rubia di tentori, ſugo d'abſinthio, ſugo d'eupatorio, olio di balſamo ana dramma due, calamo aromatico, cinamomo, ana dramma vna, e meza, ſcordio, ſcolopendria, ſugo di liquiritia ana dramma due, e meza. dragacantho dramma vna. componilo con mel deſpumato. & la ſua doſi, è da dramma vna in ſin à tre.

Auertimento nella diacurcuma.

Curcuma che coſa fuſſe.

SErapione chiamò la chelidonia curcuma. & perche il zaffrano, & la rubia fanno di lor colore tento l'elettuario: per queſta cagione è detta la confettione di tal nome, imperò il ſucco della curcuma, ò vogliam dire chelidonia, rende ſimil colore. benche la curcuma, che ſi vede nelle ſpetiarie, è da Dioſcoride deſcritta per il cipero della ſeconda ſpetie. il meo è pianta molto nota, ſi ritroua in gran copia in Leſina Iſola di Dalmatia, con tutte quelle note, che l'aſſegna Dioſcoride. benche l'odor delle radici non è à tutti grato. il ſcordio è pianta hoggi molto vulgare. non ſi vede nelle ſpetiarie de Italia, ſilobalſamo, ne carpobalſamo, eccetto falſo. il balſamo ſi connumera tra le piante arboree della grandezza della pianta del mirto, con frondi di rutha. naſce in Giudea, in Egitto, & in Arabia. Si porta ancho dall'Iſole Occidentali, vn certo liquor di balſamo falſo. è falſo dunque che'l balſamo naſca ſolamente in vna valle di Giudea, come ſcriſſe Solino, & Pauſania. Lo eletto legno di balſamo è ſottile, ſarmentoſo, di color roſſo, ò fuluo, d'odor di balſamo. Il frutto che ſia di color d'oro, pieno, gran-

Note del legno del

grande,graue,& mordace nel gustarlo. nella confettione della theriaca per succidaneo del silobalsamo, si piglia il legno aloe, & per il frutto tolgono le cubebe,ouero le bacche del ginepro. L'opobalsamo se ne è visto in Transiluania in corte della Regina Isabella, mādato à sua maestà in dono da Sultan Solimano Imperator di Turchi. era di color rosso chiaro. & messane vna goccia in acqua andò nel fondo, & fece diuentar l'acqua di color di latte, e messo al fuoco si riduceua in se, come vna perla, & non si diffundeua. era di sapor garbetto. per succidaneo si mette il statte della mirrha, ouer l'olio di noci moscate.

balsamo eletto, & del carpobalsamo.

Note del vero opobalsamo.

Dialacca maggiore di Mesue.

LA dialacca maggiore conforta lo stomacho, & il figato, e gioua alle lor infirmità fredde, e apre l'opilationi del fegato, & risolue ogni durezza. è medicina solenne all'hidroposia, & alla cachesia. frange la pietra delle reni, e della vesica. Si prendono di lacca lauata, reubarbaro an. dram. iij. di spigo, mastici, squinantho, costo, mirrha, zaffrano, cinamomo, bdellio, semi d'appio, d'aniso, d'ameos, di finocchio, ascenzo, e succo d'eupatorio, sauina, asaro, gentiana, aristologia, hisopo secco, cassia odorata, cime di squinantho, mandole amare, e rubia di tentori an. dramma vna. e meza. di pepe, e gengieuo an. dramma vna. s'infonde il bdellio, e la mirrha in bon vino, e con l'altre cose poluerizate, e con mele spiumato si fa elettuario. La cui dosi è d'un aurei fin à due.

Auertimento nella dialacca maggiore.

E La lacca vna spetie di gomma hoggi molto nota, e volgare. nasce nell'Arabia, simile al storace, & alla mirrha, come scrissero gli Arabi, & da Dioscoride, & Greci chiamata Cancamo. e di questo solue l'Eccellente Andrea Matthiolo tutte le oppositioni nel suo comento in Dioscoride. & per esser in vso à tentori, Serapione chiamò il suo colore Charmes. S'elegge di color rosso, & odorata. si ritroua vn'altra lacca artificiale, de laqual non si parla qui. si laua la lacca, a q̄sta guisa. si fa bollir l'aristologia, e lo squināto in acqua, e pesta detta lacca, si laua in quel decotto tepido, e si lascia far resi-

Lacca, & sue differēze.

denza, & gittata via l'acqua si raccoglie, & si mette à siccar all'ombra. & se sarà dibisogno, si tornarà à lauar tanto, che non tenga l'acqua, & fatta secca, si conserua in vase di vetro. nel comporla confettione, si infonderà il bdellio, & la mirrha in vino, & l'altre cose fatte in polueri, si farà lattuario con mele spiumato. Sono in alcuni testi, che doue dice lacca, & rhaba baro ana dramme tre, dicono solamente dramme doi. ilche è falso, perche nelli piu antichi dice dramme tre. Si vede che Mesue in tutti i testi mette doi volte di squinanto, doue prima dice squinanto, & poi cime di squinanto, altro non si può intendere, che la paglia, e per il squinanto, & per le cime il fiore, se però si debba metter doi volte, come forse potrebbe esser errore.

Confettione anacardina di Mesue.

LA confettione anacardina, ouero detta di Sapienti, è molto valorosa à sottigliare, & acuire l'ingegno, & i sentimenti à coloro, che desiderano esser dotti, & fa buona memoria. conferisce al dolor del uentre, & del stomacho per frigidità. chiarifica il sangue, e fa buon colore. ordinasi in questo modo. Piglia di pepe nero, pepe lungo, mirabolani chebuli, emblici, bellirici, & indi, iunbedust an. dramme doi. di costo, anacardi, zuccaro bianco, & bacche di lauro, burungi an. dramme vj. di cipero dramme iiij. si tritano gli anacardi per se, poi si confettan triti gli altri ingredienti, con butiro vaccino, e mele d'ambedue parte equale. e dassi dopò sei mesi fino à ij. dram. e chi la piglia guardisi dalla fatica, dall'ira, dalla lussuria, & dalla ebrietà.

Auertimento nella confettione anacardina.

Note del anacardo. E L'anacardo frutto notissimo alle spetiarie, simile al cuor d'vn vccello di color rossigno, quando l'è fresco, quasi simile al color del cuore. dentro del qual è vn liquor grosso simile al mele, cōme sangue, e nel mezo vn'animella bianca, simile à vna picciola mandola, quello che s'vsa in medicina è il suo liquore. Serapione recita, che nasce ne monti di Sim, e di Sicilia. e benche di temperamento dice esser caldo, e secco nel terzo grado, si ritruoua di tanta, calda, & vrente natura, che vien numerato tra veleni, se non

sarà

ſarà corretto. & per queſta cagione Meſue,& Auicenna,il caſtigano con lo butiro vaccino. Per il iunbeduſt, intendono il caſtoreo, Serapion, & altri.

Iunbeduſt che coſa fuſſe.

Vſa Serapione abrungi chiamar vn ſeme, ò grano di color bianco, & nero, variato. & perciò alcuni han creduto, che ſi debba pigliare quel ſeme, che ſi vende per amomo nelle ſpetiarie. ma perche non ſi vede in eſſo varietà di colore alcuna, per queſto hanno ſuſtituito in ſua vece le cubebe, & non herbe, come han detto alcuni. Si prepara l'elettuario à queſta guiſa. ſi pigli del butiro vaccino, & mele ana parte eguali. però ſi bolle, & ſi ſpiuma il butiro, e cauato dal fuoco, vi s'infondino gli anacardi peſti in poluere. dopò ſi ſpiumi il mele, & cotto à conſiſtenza, ſia meſchiato con il butiro, & vi ſi aggionga nelle altre coſe ridotte in polueri, & meſſcdate bene, ſi facci la confettione. i mirabolani, auanti che ſi peſtino, ſi leniſcano con butiro, ouero con olio di viole, ò di mandole dolci. L'infuſion de gli anacardi ſia per poco tempo. non mancano alcuni, che ſeguendo il conſiglio di Manlio, prima che preparino la confettione, infondono gli anacardi nell'aceto, coſi per correggere la lor malitia, come anco acciò che la confettione duri piu tempo, e li conſerui ſenza corruttione.

Abrungi, e ſuo ſignificato.

Noi credendo al conſiglio di Galeno, ſiamo di contraria opinione, che non ſi debbano immutare le compoſitioni de gli antichi, imperoche à quel modo con l'eſperienza ſon ſtati ritrouati di gran giouamento, ne ſi deue per mutar l'ordine per la conſeruatione; imperoche non è di quelle confettioni, come la theriaca, che richiede grande apparato. & oltre di ciò non deue ragioneuolmente cambiar l'intentione dell'auttore nella confettione. Che non ſi corrompi coſi facilmente, come han penſato alcuni, è manifeſto, che'l butiro cotto, e ſpiumato ſi conſerua per vn anno. aggionto. co'l mele, & altre ſpetie, ſi conſerua due, il che s'è oſſeruato in Venetia da me. che volendo dar detta confettione ad vn frate di San Stephano, hauendola compoſta due anni fu data co'l conſenſo de gli Eccellenti Medici, con feliciſſimo ſucceſſo. e perciò non è da preſtar fede alla fauola recitata da alcuni, di q̃l morto, ꝑ hauer preſa detta cõfettione. perciò che l ha ſcritta ꝑ cõprobar la ſua opinione, nõ che ſia il vero. Come l'eſperienza de' periti, & accorti Spetiali ha comprobato. Daſſi dopò la fermentatione di ſei meſi.

Hiera pichra di Galeno.

LA hiera pichra, cioè medicina sacra amara, di Galeno, è dotata di molte efficaci virtù perciò che scalda, assottiglia, incide, mondifica, secca, & apre l'oppilationi causate da materie grosse, imbeuute nelle porosità, & è astersiua. quella poi che si fa con aloe lauato, solue meno il corpo, ma conforta piu lo stomaco: conferisce mirabilmente alle passioni fredde della testa, dello stomaco, del fegato, delle reni, della matrice, delle gionture, & de gli altri membri, euacuando l'humor freddo, ò putrido di quelli. si fa cosi. Si piglia di cinamomo, mastice, assaro spigo nardo, carpobalsamo, croco, silo aloe, cassia ana parte equale. La compongono alcuni con mele, & altri senza, in forma di trochisci, con l'acqua di bdellio, ò di tragacanto.

Auertimento nella hiera pichra di Galeno.

Vera desscrittione della hiera di Galeno.

GAleno al vij. del metodo, instituì che a facci la hiera à questo modo. Si pigli d'aloe drãme cẽto. di cinamomo, silobalsamo, assaro, spigo, zaffrano, &, mastice ana dramme sei, si pesti. questa è composta di sette simplici, & quella descritta da Mesue di otto, senza l'aloe. in che modo diuersamente la preparasse Galeno, si leggerà il lib. vj. cap. x. di conseruar la sanità. & nel ij lib. de la compositione di medic. secondo i luoghi, doue scriue del dolor del capo per vitio del stomaco. Vedi anche Auicenna alla xiij. del terzo. al cap. 33. La prima però scritta da Galeno, è molto per tutto vsitata. quella che mette di otto cose non è di Galeno, perche Gal. non conobbe il legno aloe. Tutte le spetie di hiera si debbon pestare sottilmente, acciò con la sua sottigliezza la virtù de l'aloe passi per le strette vie, & è regola general appresso li boni speciali.

Hiera di Hermete di Mesue.

LA hiera d'Hermete col dragoncolo, ha uirtù grandissime, & certissime, al dolor della testa, all'emicranea, alla uertigine, alla paralisia, alla epilepsia, al tremore, alla tortura della bocca, al dolor colico, delle reni, della matrice, & de gli articoli. perciò che euacua gli humori cosi sottili, come grossi, & uiscosi della testa dallo stomaco, dalle gionture, & de gli altri membri. si piglia

glia d'aloe oncia vna. di trochisci alandal aurei viij. diturbit, agarico, dell'vno, e l'altro luf esiccati, ireos, ferapino, mirabolani citrini, chebuli, & indi an. dramma vna, & meza. di gengieue, cinamomo, mastici, ellebore nero, bdellio, euphorbio, assaro, cassia lignea, sale indo, castoreo, zaffrano, semi d'appio, di ligustico, cocco gnidio, stecados an. dramma vna, squilla arrostita dramme doi, & meza. scamonea dramme ij fassi d'ogni cosa poluere, saluo, che delle gomme, che si dissoluono con vin'odorato, e s'inuoluono esse polueri, in succo di cocomeri asinini fino, che s'insuppino. poi si seccano, e di nuouo s'inuolgono nel medesimo succo, con alquanto d'oglio di noci, & si seccano. poi componi ogni cosa con mel despumato in tanta quantità, che diuenga essa confettione à modo di pasta. La dosi è da vna dramma à due, dopò la fermentatione di sei mesi.

Auertimento nella hiera d'Hermete.

IL luf, che entra in questa cõpositione di Mesue, è detto da Dioscoride dragontea, ò serpentaria, & si ritruoua della maggiore è della minore, che cosa sia il sal indo, l'auttore il dichiarò nel proprio capo di ogni sale, & quello entra in questa compositione. non quello di Greci, qual è vn liquor densato in India su le cãne del zuccaro, simile di fattezze, & di sapor al zuccaro candito. del qual si dirà à bastanza, quãdo si trattarà su le pillole inde. Il mezereon è vna pianta chiamata da Greci thimelea, e cocco gnidio. Hippocrate la chiamò zneoro, alta due cubiti, cõ foglie simil'all'oliui, ma maggiori. il frutto simil'al pepe, e p questo, e p l'acrimonia, il chiamano pepe mõtano, è molto vulgare, e conosciuta. nasce ne' mõti, & si truoua di piu spetie. I Persiani la chiamarono, piãta che fura la vita, p il cheisim intẽdono il ligustico. S'arrostisce la scilla inuolta nella pasta fatta di farina, e semola, e messa nel forno tanto, che venghi cotto, come vna cipolla arrostita. Laudò Mesue la scamonea Antiochena di color bianchiccio, chiara come gõma, ò varia, che rotta toccà cõ acqua, ò saliuo diuenti lattea. che sia frangibile, leggiera, di buon odore, dura, e si cõserua per anni xx. Dioscoride elegge la leggiera, e lustra, rara, fungosa, di color di colla di carniccio, spumosa, & cõ vene sottili. La falsa anco rẽde tocca cõ acqua, latte. & però la falsa disse conoscersi dalla molta acutezza. Il modo di comporre,

Elettion de la scamonea.

dall'author è molto chiaro. auertendo, perche dice, che si facci come pasta, e non dice, che si metta di mele quanto basti, come nell'altre confettioni ha detto. che la compositione vien in magdaleoni, ò pasta di pillole. perche assegna la quantità, che se ne toglie, che sia d'vna dramma, come hà detto anco nelle pillole d'euforbio, & nell'altre hiere composte col mel quanto basta. l'auttore assegna la dosi di sei dramme. non s'vsi auanti sei mesi.

Hiera scritta da Nicolò sotto nome di Galeno, per clisteri è in vso.

LA Hiera picbra di Galeno, è valoroso rimedio à molte infirmità della testa, dell'orecchie, e de gli occhi. purga il stomaco, corregge i defetti del figato, & assottiglia, e rimuoue le durezze della milza, gioua alle reni, & alla vessica, & emenda la distemperanza della matrice. Si prepara, prendendo di cinamomo, spigo, zafrano, squinantho, assaro, cassia lignea, silobalsamo, carpobalsamo, viole, assenzo, epithimo, agarico, rose rosse, turbit, coloquintida, mastici, ana dramme doi, aloe eletto once quattro, intendendo dramme otto per oncia. perche dice Nicolò, aloe al peso di tutti gli altri. mel quanto basti.

Auertimento nella biera di Nicolò per clisteri.

AVertisce il thesoro di Speciali in questa compositione, che lo squinantho, sia pesto da perse solo, imperò che ricerca molta trituratione, & pestandosi insieme con gli altri, si consumaria lor virtù per la molta tritura. il che mi par esser bona openione, imperò che il legno del balsamo, la cassia lignea, & il spigo nardo, riceuano manco trituratione. aggionge il thesoro anco, che'l mele si debba metter alla quantità delle spetie. & benche di ciò non se ne
Alla 13. del 3. c. 33. possi dar certa regola, diremo à confirmation sua, che Auicēna disse che'l mele toglie la fortezza della hiera, cosi nel confortar, come nel so uere. adunque si mette per vnir le spetie, & non per render meglior la confettione, & con ragione se ne mette poca quantità. Per questa adunque gli Speciali, stando nella comune regola, danno tre oncie di spetie, per vna libra di mele, ancora che molti perītissimi

tissimi Speciali ve ne danno quattro in simili compositi, così che s'acquisti bona consistenza, come anco, che sia piu valorosa, per le ragioni assignate,& anco,perche si legga appresso di Mesue, che dà di hiera solida dramme vna, & in lattuario dramme sei, perche il mele inferma la virtù delle spetie. Si fa la confettione, hauendo il mel spiumato alquanto tepido, & aggiongendo, & meschiando le spetie. Lasciando l'openione di coloro, che vogliono, che'l mel sia freddo, quando vi si aggiongono le specie, acciò non si condensi, ò abruggia, & diuenga nero di color di pece. Imperò che questa è mala, & falsa credenza. perche è di tal natura, l'aloe, che col caldo si liquefa, come chiaramente si può veder al tẽpo de l'estate appresso à colorò,che'l vendono, atteso che tocchi quelli vtri dal sole,& riscaldati,l'aloe si dilegua,e vien fuori da' ludri,& l'inuerno con il freddo si condensa di modo, che si può far in poluere. disse il Calistano,che l'assaro grossamente trito prouoca piu l'vrina, che'l sottil pesto.il contrario di questo si legge in Mesue,nel cap. de l'assaro,che debbe esser sottilissimo trito per prouocar l'vrina.

Hiera di Pacchio Scribonio Largo.

LA hiera di Pacchio, è valorosa medicina al dolore di ponta così con febre, come senza febre. giona all'epilepsia, alle vertigini, al dolore antiquo della testa, à gli asmatici, allo spasmo della bocca. à quelli, che son cascati da alto. gioua allo spasimo, alle durezze di mamelle, alli difetti di stomaco, a' rutti acetosi, & à gli humori melancholici. gioua a' dolori colici, e della milza, & muoue li mestrui alle donne. Si fa così. Pigliasi di stecade, di marrubio, camedrio di agarico, coloquinthida ana dramme x. d'opoponaco, sagapeno, petroselo, ciclamino, pepe bianco ana dramme cinque. di cinamomo, spigo nardo, mirrha, folio, zaffrano ana dramme quattro. peste, e criuellate, e liquate le gomme, & prima peste, con mele liquidissimo, si meschia ogni cosa insieme, secondo l'arte, & con mele quanto basti, si facci elettuario. si dà al peso d'vno à due denarij. Varia da questa descrittione di Scribonio, quella di Aetio scritta sotto nome di hiera di Antiocho, in cosa alcuna.

Auertimento nella hiera di Pacchio.

IL modo di componer questa hiera, si osseruarà, come s'è detto nell'altre di sopra. non è però differenza tra questa, & quella detta diacolocynthidos, eccetto nella quantità delle cose. così anco da quella d'Archigene di quantità è differente, come perche riceue l'elleboro negro, & la squilla di piu, che quella di Pacchio. & però la differenza di queste hiere consiste solamente, che vna, è piu valorosa nel purgar dell'altra, per hauer l'vna piu quantità di solutiue medicine, che l'altra. così parimente si conuiene quella hiera di Logadio scritta da Nicolò Salernitano.

Confettione di Philone di Mesue sotto nome di Philonio Romano.

LA confettion di Philone, è molto efficace, & approuata à sedare i grandi dolori, e quei che sono in caso di morte. è valorosa medicina à gli stomatici, a' dolori colici, à gli hidropici, à gli hepatici, splenetici, à gli nephritici, & à quei della matrice, & à quella infirmità, & dolori, che sono generati d'humori crudi, ò da ventosità grossa, per intemperie fredda. vale ancora alla soffocatione, al singhiotto, alla difficoltà dell'orina, e però libera dalla morte imminente. si compone à questo modo.

Prendesi di pepe bianco, iusquiamo bianco ana dramme vinti. d'oppio dramme x. di zaffrano dramme cinque. di spigo nardo, piretro, castoreo ana dramma vna. componilo con quattro parti di mele, al peso di ciascuna cosa. aggiongonli alcuni vn scropolo di muscho. La sua dosi è come vn gran di ceci, ò di faua piccola, con qualche beuanda conueniente.

Auertimento nella confettion del Philonio Romano.

BEnche Galeno al lib. 9. delle compositioni de' medicamenti secondo i luochi, descritto hauesse in verso questa confettione di

ne di Philone,& Auicenna n'haueſſe vn'altra notata nel ſuo antidotario: nondimeno queſta deſcritta da Meſue è in vſo appreſſo ogni paeſe, è varia da quella di Galeno, perche in quella v'entra l'euforbio,& in queſta il caſtoreo,& non l'euforbio. Lauda Galeno queſta confettione fin'al quarto anno.& al libro decimo ca. 1. del methodo, ſcriſſe, che al decimo anno non è anco inutile. Si prepara la confettione, che'l mele auanzi le ſpecie quattro uolte. non ſi deue vſar, eccetto dopo la fermentation di ſei meſi, ò d'vn'anno.

Philonio Perſico di Meſue.

IL Philonio Perſico è di molta efficacia a ſiſter il flußo del ſangue da qualunque luoco ſi venga, & al ſuo ſputo, ò ſia con toße ò ſenza. è valoroſa a ſiſter il copioſo & ſuperfluo flußo di meſtrui, e quella dell'emorroidi, & all'egeſtioni del corpo ſanguinolenti, & alle donne grauide, allequali ſe rompe il meſtruo, & le conſerua la creatura nella matrice. Si fa la compoſitione coſi. Prendeſi di ſemi di papauero bianco, di iuſquiamo bianco ana dramme vinti. d'oppio, terra ſigillata ana dramme dieci. di ſedenegi, zaffrano, ana dramme cinque. di caſtoreo, ſpigo nardo, euforbio ana dramme vna di piretro, margarite non perforate, carabe, zedoaria, doronici, ramich ana dramme una. di camphora ſcropolo 1. fa lettuario con mel roſato colato, quanto baſti. La doſi è di dram. mezza fin ad una, con ſucco di piantagine, ò d'acqua roſa, con un poco di uin puro.



Auertimento nel Philonio Perſico.

LA deſcrittione di queſto Philonio notò Meſue nel capo del fluſſo di ſāgue dalla bocca. Per il ſedenegi s'intēde in Auicē. nelli ſinonimi. La pietra hematite ne ho ritrouato vere q̃lle variationi che ſcriuono i frati c'han comentato Meſue, imperò che ſchedenegi, interpretata da Serapione il ſeme del canape. qual entra nel li trochiſci di terra ſigillata. Ramich è vna cōpoſitione deſcritta tra li trochiſci nel ſuo antidotario dall'auttore, nō ſi deue dar' eccetto dopo la fermētatiōe di ſei meſi, cōe ne gl'altri opplati medicamēti ſi ha detto. Si vedono i ſcrittori nel prīcipio di q̃ſta cōfettiōe eſſer in gran

grã dissensione. Imperòche in tutti i testi di Mesué si legge nel principio, Prendi di papauaro bianco', &c. & i frati comẽtatori di Mesue credẽdo, che quella discrettione nella prattica, nel capo del sputo del sãgue, fusse tratta da Mesue nella descrittione del Filonio di nostra inuentione: ò dal Filonio scritto da Nicolò, quali comincia no. Prendi di pepe bianco, &c. s'hanno imaginato, che sarebbe meglio in luoco del papauero metterui il pepe, come correttiuo del opio, & del iusquiamo allaqual openione s'accostò il dotto Siluio, appresso il Mantoano, e nel fine il Calistano, non senza grauissimo errore, e perche si possi veder la verità di questo, s'ha d'auertire, che le descrittioni sono molto differenti, imperò che nel Filonio detto Persico, vi entra il sedegeni, la terra sigillata, le margarite, la carabe, e la cãphora, il che non si legge nella descrittione di Nicolò, ne anche in quella dell antidotario di Mesue, e però sono descrittioni differenti. ne potran dire che vi si debba metter il pepe bianco p correttiuo, pciò che v'entra il Castoreo, l'Euforbio, il Piretro, e altri, che cõpieno q̃ll'intentioni insiemi co'l zaffrano, & p questa cagione sarebbe cosa leggiera puerter il medicamẽto cõtra l'intento dell'auttore, senza auttorità, ò ragione di qualche importanza. e però è mia openione nõ fuori dal douere, che si debba legger, prẽdi di papauero biãco, e nõ di pepe biãco. ne vedo ragione che sia corretto nel pepe, & in molt'altre cose che si leggono in q̃sta confettione, che nõ sono scritte nell'altre, si debba passar così co'l piede sciutto. Si legge vn'altra descrittione di Filonio Persico in Auicen. nel lib. 5 del cano. a questa guisa. Prendasi di pepe biãco, e seme di iusquiamo biãco, di ciascuno dram. 20. d'oppio e terra sigillata di ciascuno drãme 10. di zaffrano dram. 5. d'euforbio, spigo, piretro, di ciascuno dram. 2. di castoreo d ãma vna. di zurumbet, doronici, margarite nõ perforate, e di muscho, di ciascuno drã meza. di camphora, la sesta parte, e meza d'vna dram. di mele spumato, e colato quanto basti. nella qual descrittione v'aggionge il muscho. vi tralascia la carabe. La pietra Emathite co'l Ramich. e varia la quantità de la camphora alquanto. oltre che Mesue cõponga la cõfettione con mele rosato colato. e Auicenn. co'l mele colato solo. Crederò che Auicen. hauesse intention al flusso dell'hemorroidi, e della matrice piu che ad altro. Et Mesue nel capo del sputo del sangue attẽdesse così a resistere al cattarrho, come à ristagnarlo, e saldar le rotture

ture delle vene. non deue però Speciale alcuno senza il conseglio del perito medico, parar detta confettione a suo uolere, occorrendo a me di preparare questa confettione non pigliaro altra discrettione, che questa descritta nella prattica di Mesue con il papauero.

Triphera Persica di Mesue.

LA triphera Persica, e stata di molto esperimento appresso li Persiani valorosissima alle febri acute, all'infiammatione del stomaco, e del figato. sana gli itterici, & infiammati d'oppilation, aqueta la sete, e gioua all'infirmità prodotte d'humori adusti, ricupera il ueder perduto per vapori colerici, & è gran medicina ne i tempi dell'autunno, e dell'estate, pestilentiali Fassi cosi. Si piglia no di succo di solatro, d'endiuia, d'appio, & di lupoli depurati ana libra vna, nelle quali s'infondono di uiole uerdi, ouer secche an. dra. iij. di follicoli di sena oncie doi. d'agarico oncia una. prune damascene cinquãta, di cuscuta oncia meza, di spico dramme tre. si cuoce con agilità tanto, che resti libre doi, e ui si gettino sopra albora per tãto spatio, che ui diano vn bollore solo, di mirabolani citrini, chebuli, & indi fregolati cõ olio di mandole dolci, ò uiolato ana dramme due. D'epitimo buono dramme quaranta. & si fa colatura, in una parte di essa si dissoluono di tamarindi freschi oncie tre. di manna oncia una, e meza. di polpa di cassia oncie quattro. di zuccaro uiolato libra una. & nell'altra parte con libra una d'aceto, di piu, si cuocano libre tre di zuccaro bianco, & si meschia ogni cosa insieme e si cuocano a consistenza di mele. & sopra nella fin si pol uerizano di reubarbaro buono oncie due, di miraboli citrini oncia una, e meza, di mirabolani cheboli, e indi ana oncia una. di mirabolani belliri ci, e emblici ana oncia meza. di semi di fumoterre, di trochisci diarrbodone, macis, mastici, cubebe, spodio, e san'ali citrini, an. dramme doi, di quattro semi freddi comuni ana drame doi, e meza. d'anisi dramme quattro, di spigo nardo dramme doi. s'inuolge con olio violato. & serbasi in uaso di uetro. La cui dosi e vna oncia, con acqua fredda, ò di succo d'endiuia, ouero di solatro.

Auer-

Auertimento nella Triphera Persica.

E D'auertire, che doue si legge appresso a l'authore in questa confettione, quatuor granatorum. si debbe legger quatuor granorum. Cioè quattro semi comuni maggiori, come di meloni, cocumeri, zucche, & cedruoli. & per che così gli Arabi, come i Greci hanno confusamente parlato di questi, non si può con certezza far distintion sicura molto. par che Serapion per quel che chiama melo magnus viridis, intenda vn nome equiuoco, alla batecha, cocomero, & al cedruolo. così parimẽte par che cõfonda il pepon cõ la batecha. ꝑ questo direi, che ꝑ il cocomero si douesse intender quello anguineo, cioè lungo, e ritorto come vn serpe, lanuginoso, & per il cedruolo quel che qui si chiama cocomero, detto cedruolo, dal color citrino, che possiede nella sua maturità. Le cubebe vsuali nelle spetiarie, sono frutti, ò semi, che ꝓduce la pianta in grappoli, come produce l'hedera i suoi corimbi. di calda, & secca natura, odórato, & alquanto dell'acuto nel gustarlo, e dell'amaro. cõforta, & scaccia le ventosità, & gioua alle fredde passioni. ignoto a noi, che cosa fusse appresso gli antichi. Imperò che parlando Serapione delle cucube, non ha inteso di questo frutto, ma di quel del ruscho. ilche appresso noi non osseruiamo di torre il detto ruscho.

Cocomeri e cedruoli che cosa fussero, opinioni.

Cubebe di Serapione che cosa fusse.

Nel cõponer questo medicamento, l'authore ha data poca quãtità di succhi, rispetto alle cose, che v'entrano, percio che bollẽdo con si poca quantità di succhi, al fin della cottione a pena se ne potrebbe cauar humidità alcuna. altri insegnano aggiongerui quantità molto souerchia. e per questa cagione con mia industria, e con il consentimento dell'Eccellente Messer Andrea Marino mio amoreuol medico, nel tempo dele rose fresche, tolse di sugo di rose libra vna. & vi aggiunse dell'infusione fatta di viole fresche, poco auanti. tal che hauendo aggionto alle quattro libre di succhi, sedeci oncie di infusione e succhi di buon peso, fu basteuol quantità, così per far il decotto, come per auanzar tanto, che si disoluano i tamarindi, & che si possi cuocer con l'aceto. & però lasciati da parte i mirabolani. per che secondo Mesue per la cottione, si fanno atti ad oppilare. si bolliranno l'altre cose secondo ha scritto l'auttore. & dopo fatto il decotto, vi s'infonderanno i mirabolani, & l'epithimo

Al cap. di mirabolani.

thimo inuolti nell'olio di mandole. & stia l'infusion per alcuna hora. e poi colata, si facci secondo l'ordine dell'auttore. al fin doppo cotto il zuccaro con l'aceto a consistenza, vi si gionga il reubarbaro poluerizato con l'altre specie onte d'olio violato, e si meschiarano bene, e conseruarà il medicamento nel uaso uitreato. auertẽdo, che se in vece delle viole non vi sarà il succo, ò l'infusione fresca, si torrà i fiori, e se li darà poca cottione.

Elettuario Indo maggiore di Mesue.

LO Elettuario indo maggiore purga gli humori flegmatici, e putridi dal stomaco, e da gli altri membri nutritiui, risolue le ventosità, che sono in quelli, e cura gli affetti sopra abondanti da loro. si come è il dolor dello stomaco, & de le viscere, e colico, e delle reni. e da gran giouamento alle gionture, che dogliono, cauando fuori le materie maligne preparasi cosi. Prendansi di cinamomo, garoffani, spigo nardo, rose, cassia, macis, cipero, ana dram. iiij. di sandali citrini dram. ij. e meza. legno aloe, noci moscate ana dram. ij. turbit bono bianco gommoso, e cannelato dram. cinquanta. di zuccaro, penetti ana dram. xx. di galanga, cardamomo maggior, e minore, assaro, mastice an. dram. j. e meza, di scamonea eletta e cotta in pomo dram. xij. fregasi ogni cosa con l'olio di mãdole. poi con oncie sei di succo di cotogni, di granati, e d'appio, e di finocchio, per ciascuno, e di mele quanto basta. si fa lettuario con le specie cuocendo a debita spessezza, i succhi, e il mele insieme. La sua dosi è aurei tre.

Auertimento nell'Elettuario indo.

PER cassia si debbe intender quella, che noi chiamamo cassia lignea. & perche il cinamomo vero a i nostri tempi non si porta in Italia, vsiam'anco questo in luoco del vero, quel vsuale. si fa la cõfettione preparando prima le specie, e cõ loro il turbit, onti prima con olio di mandole dolci. la scamonea corretta, o si poluerizi con mandole purgate, ouero con zuccaro, che sarà meglio. dopo sian depurati i succhi, che sarà ij. libre. le specie saran drã. 144. cio è oncie 18. & per ogni tre oncie di specie, si pigli una libra di mele. che vi entraranno con detti succhi libre 6. di mele, quali bolliranno

insieme

insieme e spessezza, e tolti dal fuoco, vi si meschieran le specie, e si farà la confettione. il zuccaro, & li penetti non v'entrano per specie, ne per mele, ma per ingrossar la confettione, come disse Auicenna nella confettione Dilatans animam, & in alijs. Auertendo che tutta la confettione, è di libre quattro, v'entra di scamonea dramme dodeci, & per ciascuna oncia di confettione harà di scamonea grani xviij.

5.canon. Sum.1.tra cta. primo

Diaphinicon di Mesue.

IL Diaphinicon conferisce alle febri composite e lunghe. vale alla colica, al dolor del uentre, a gli humori crudi, e freddi, & è ageuole solutiuo, e medicina di sicurtà. si compone in questo modo. Si prendon di dattoli cheironi macerati in aceto per tre dì, & tre notti, parti cento. di penetti orzati parti cinquanta. di mandole purgate parti trenta. di turbit parti trentacinque. di scamonea parti xxij. di gengieuo, pepe longo, foglie di ruta secca, cinamomo, macis, legno aloe, anisi, finocchio, dauco, galanga an. parti due e meza. fassi d'ogni cosa buona contritione, e si confetta poi con quantità sufficiente di mele spumato. la cui dosi è di aur. iij. fin' a vij.

Auertimento nel Diaphanicon di Mesue.

SI leggono due descrittioni appresso di Mesue del diaphicon, l'vna nel antidotario, sotto nome del figliuol di Zezar, l'altra nel capitolo del turbit, qual dice esser di Gioannitio, diuersa in molte cose dalla prima. & quel che piu è degno di consideratione, è nella quantità della scamonea. perciò che in quella dell'antidotario appresso molti testi, si legge di scamonea parti ventidua. & in quella di Gioannitio, si legge parti dodici, & perche alcuni ignoranti hanno uoluto correggere vna descrition con l'altra, hanno pensato che in ambe le descrittioni si debba legger di scamonea parti dodici. del che ne risulta graue errore. Imperò che per esser il turbit di tarda, e debole solutione, & non hauendo di scamonea per ciascuna dramma á pena un grano, il medicamento sarebbe di poca efficacia. di piu la descrittion data da Gioannitio riceue menor numero di semplici. pciò che vi mancano molte cose di quelle, che son scritte dal diaphinicone, nello antidotario, & perciò conterria piu quanti-

tità di ſcamonea, che l'altra, ſe ui fuſſe meſſa equal quantità, & ſarebbe quella di Gioannitio di piu efficacia nel ſoluere. ſi deue donque ragioneuolmente legger in queſta deſcrittione di ſcamonea parti ventidue.

Il Turbit vogliono che preſſo Dioſco. ſia chiamato tripolio, piã ta che naſce preſſo al mare con foglie ſimili al glaſto. il cui fiori come recita Serapione, tre volte al dì cambiano il colore. Meſue per il turbit intende vna altra pianta, con foglie ſimili a quelle della ferula, piena di latte. Le radici ſono ſimili a quelle della tapſia. ma per eſſer la pianta latticinioſa, ſe fuſſe la pittiuſa, ò nò, io non ardiſco d'affirmare. ſe ben, che è validiſſima nel purgare. ſi deb be elegger il turbit bianco, vacuo, arundinoſo, e gommoſo, che ſia il ſuo ſcorzo di color di cenere, & facile da rõpere. Et ſo antico, è di niſſun valor, perche ſolue poco. Il modo di preparar la confettione, è che li dattoli ſian purgati da gli oſſi, e dalle pellicine, e ſian tagliati in pezzetti con le forfici. dopo ſi piglino a peſo, e s'infondino nell'aceto, come inſegna l'autore. & lo aceto ſia peſato ancora lui a accio ſi poſſi batter la tarra, & che reſti ſolo la polpa de i dattoli netti, dopo cauati, ſi peſtin eſpreſſi, e ſeran paſſati per il tamigio. E pche l eſpreſſione non ſi può coſi eſquiſitamente fare, che nõ reſti ſempre alcuna coſa nel tamigio, che non poſſi paſſare. per queſta cagione ſi ſuol metter più quantità di dattoli nell'infuſione, acciò vi rimaneſſe la debita quantità. della qual eſpreſſione ſe ne torran drã me cento, dedutto l aceto. dopo ſian curate le mandole dolci, & ambroſine, & ſe ne trarrà la ſcorza col coltello, & peſte ſi paſſaran per lo ſedazzo & con i penetti peſtati ſe ne faran d'ambi vna paſta. Le coſe da tritar ſian ridotte in poluere, ſecondo l'arte. Cio è, che prima ſi peſti la galanga, & il legno aloe, aggiungendoui il macis, acciò con la parte ſua ontuoſa, le polueri non euaporino. dopo ſi peſtaran i ſemi d'aniſi, di finocchio, & di dauco, aggiongendoui la ruta, & il cinamomo. appreſſo ſi facci in poluere il turbit, perche facilmente ſi può tritare, ſe ſarà eletto. & nel fin ſi poluerizarà la ſcamonea, & per un tamigio raro ſi paſſarà. e perche le ſpecie ſono oncie noue, ſi torran di mele libre tre, & ſi laſſarà al fuoco il mele finche alquanto ſi inſpeciſca, dopò ſi aggiongerà i dattoli, che ſi cuocano, fin che ſi cõſumi la humidità dello aceto. appreſſo le ſiã gionte le mandole con i penetti. & rafreddato il mele, vi ſi metteran le ſpecie

Del turbit varie opinioni.

ſpecie alla quantità d'oncie tre, per libra di mele. Al fin ſi metta la ſcamonea, & ſe non ſarà corretta, non importarà, perciò che le mã dole, & le ſemenze odorate la correggeranno. & che ſi debbano pigliare nella confettion le mandole dolci, ſi fa manifeſto, perche quando ſi richiedono l'amare nelle confettioni, ſempre l'auttor le chiama. Come ſi legge nell'elettuario delicato, nel loch ſano, & nella confettione dialacca, & in quella di reubarbaro. nel loch del pino, nelli trochiſci d'aniſi, d'aſſenzo, di cappari, & d'alcachengi. Le ſpecie de gli elettuarij ſolutiui ſi peſtino groſſamente, facendo paſſare per vno tamiſo chiaro, & queſto ſi fa per due cauſe. prima, acciò che ſtiano piu longamente nello ſtomacho, & vi operano piu longamente. Secondariamente perche non poſſino per le membra con la lor ſottilità, perche nocerebbe ſommamẽte, ſi auertirà che'l tamiſo non ſi intende tanto chiaro, che nelli elettuari ſi ueda le ſpetie, ma ſia vn poco piu groſſi di quello, che diſſe nella hiera ſimplice. tutta la confettione è di libre cinque, oncie cinque, entra ſcamonea dramme xxij. tiene ogni onza grani xxj. facendo dramme ottò.

Elettuario di Pſilio del Montagnana.

L'Elettuario di Pſilio ſana la flẽma viſcoſa, e vitrea, e gli humori melancholici produtti per aduſtione di ſangue, colera, e melancholia naturale, e conſequentemẽte gli altri humori del corpo di ciaſcuna ſpecie, mollificando con ſouuità il ventre. raffrenando il calore fatto per febre, e confortando tutte le virtù del corpo. Faſſi in queſta maniera. Si prende di polipodio recente libra vna. di ſena, uiole, prune, tamarindi, & uua paſſa ana oncie tre. d'acqua di fonte libre x. ſi pone infuſione nella detta acqua per hore xxiiij. poi ſe ne fa decottione fino che l'acqua ſi conſumi alla metà, e ſi cola ſpremendo. e nella ſpremitura ſi mette di ſemi di pſilio libra una, e ſtato che ui ſia hore ventiquattro. ſe ne tragge la uiſcoſità ſua, ſcaldando con fuoco condecentemente. alla colatura s'aggiongano di zuccaro libre quattro. & cotti che ſiano, vi ſi mettino di caſſia fiſtola, polpa di tamarindi diſſolta con poca quantità di muccagine detto, ana oncie ſei. di diagridio oncie quattro. di ſpodio, reubarbaro, roſe, viole, ſemi di papauero bianco, ſemi di portulace, ſeme d'endiuia, di ſcariola, di lattuca, di finocchio, d'aniſo, dragacanto,

dragacanto, gomma arabica, rasura d'auolio, berberi, fumo terre, liquiritia, & tutti i sandali ana dramme tre. di mirabolani emblici, & indi ana dramme cinque, & meza. & si fa elettuario.

Auertimento nell'elettuario di Psillio.

L'Auttor nella descrittione ha datò il modo di cōponer questo elettuario, & non è di bisogno dirne altro. S'auertirà bene, che non si facci bullir li semi del psilio, perciò che non ricerca l'auttor altro da quelli, che la virtù fredda, qual contiene nella superficie. & il molto calore sarebbe causa che le parte di dentro cōmunicassero il calor del quarto grado, ilche peruertirebbe l'intentione de l'auttore, e del medicamēto. Poluerizate le cose secondo l'arte, si facci l'elettuario, e nel fin vi s'aggionga il diagridio poluerizato. Tutta la confettione è libre otto. contiene di scamonea oncie iiij. & però v'entra per ciascun'oncia di scamonea grani vintiquattro.

Elettuario Elescoph di Mesue.

L'Elettuario Elescoph, euacua le superfluità, e uentosità da tutto il corpo. e però uale al dolor colico, & di fianchi, e delle giōture. mondifica le rene, e la uessica & eccita il coito. Cosi si prepara. Si pigliano di scamonea antiochena, e turbiti eletti ana dramme vj. di garoffani, cinamomo, gengieuo, mirabolani emblici, noci moscbate, e polipodio ana dramme doi e meza. di zuccaro bianco dramme sei. di mele quanto basta. & fassi elettuario.

Auertimento nell'elettuario Elescoph.

S'Auertirà nel componer q̄sto elettuario, che p̄ tre oncie di specie, si debba torre oncie ix. di mele, sēza il zuccaro. Imperò che il zuccaro nō ui si mette per altro, che per ingrossare la confettione, come già s'è detto, che attardi piu nel stomaco a tal che facci miglior purgatione. Il zuccaro dunque non si meschiarà con il mele. ma ben nel fin fatto in poluere, s'aggiongerà con l'altre,

Perche cagiō si mette il zuccaro nelli medicamenti che purgano essendo ui anco il mele.

che non senti il calor del fuoco. sono falsi alcuni testi nelli quali si legge di zuccaro oncie sei. ma si deue legger dramme sei. Tutta la confettione è vna libra, & oncie otto. contiene di scamonea dramme sei. adonque harà per ciascuna dramma di scamonea grani ventiquattro.

Confettione hamech di Mesue.

LA confettione hamech purga la colera, la melãcolia, e la phlegma salsa. e però gioua alle passioni indi nasciute, all' impetigine, alla rogna, alla lepra, al cancaro corrosiuo, & altri simili. Cosi si cõpone. Si togliono di mirabolani citrini onze quattro, di mirabolani chebuli, mirabolani negri, & reubarbaro eletto ana onc. doi. di agarico, coloquintida, & polipolio ana dramme xviij. di aßenzo, thimo, e sena ana dramme sei. di viole dramme xv. di epithimo oncie ij. di rose, seme d'aniso, e di finocchio ana dramme sei. di succo di fumo terre libra vna. prune seßanta, di vua passa oncie sei. s'infonde ogni cosa per cinque giorni in quantità sufficiente d'acqua di formaggio, in vase vitreato, stretto di bocca ben chiuso. Poi si bollano, d'una bollitione, e si colano. & con vna parte competẽte di eßa colatura di dissoluino. di cassia fistola mondata oncie quattro. di tamarindi oncie cinque. di manna oncie due. fregandoli con le mani, & si colano. nell'altra parte della predetta colatura si dissolue di zuccaro buono, e bianco libra vna, e meza. si cuoce a spessezza di mele, ponendoli in questo eßere la cassia, i. tamarindi, e la manna che si colarono. e ridottele à sua giusta consistenza, vi si pulueriza di scamonea buona oncia vna, e mezza. di mirabolani citrini, chebuli, & indi, ana oncia meza, di mirabolani emblici, belliri-ci, reubarbaro eletto, & seme di fummo terre ana dramme tre, di seme d'anisi, spigo nardo ana dramme due. La sua dosi, è da dramme due fino ad aurei due. & serbasi.

Auertimento nella confettione hamech.

NElla descrittione di questo elettuario in molti testi si legge le viole, e l'epithimo, eccetto ne i testi antichi del luminare maggiore, e del Thesoro di Speciali, che nõ han notato questi due simplici. tutti li recettarij moderni, & il Brasauola anche egli gli ha notati.

notati.di piu nel testo anticho del luminare si legge dramme sei di assenzo, di thimo, e di sena. in altri si legge vn'oncia. à questo, secõdo il mio parere, si dirà, che oue si mettano quelle due simplici ò nò, cosi anche de la variatione della dosi, non può seguir inconueniente alcuno, imperò che la base, & fondamento di questa confettione, consiste ne gli altri ingredienti di maggior importanza. e però si può tolerar cosi l'vna, e l'altra dosi, come anco il metter, ò leuar quelli due semplici.

Nel comporre questo elettuario, si pestino i mirabolani purgati prima da gli ossi, si rompa il polipodio, il reubarbaro. e l'agarico sia tagliato, in pezzetti minuti. & sia tagliata con le forfici, la coloquintida sia pesta, l'vua passa. si discarnarà col coltello la carne di pruni da gli ossi. e poi colato, & purgato il sero caprino detto acqua di formaggio, si metteran tutte le sopradette cose in vn vaso vetriato, e vi s'aggiongerà tanto di sero di capra, che auanzi di sopra l'altre cose due dita, & serà il vaso stretto di bocca, e stroppato bene, staran cosi infusi per cinque giorni. dopò se li darà vn bollore, & cauati dal fuoco auanti che sian freddi, si fregaranno ben con le mani, & dopò se li farà vna espressione con il torchio. de la qual espressione se ne faran due parti, con l'vna si dissoluerà la cassia, la mãna, & i tamarindi, e sarà la minor parte, à tal che non s'attengono molto al fuoco. con l'altra si meschierà il zuccaro, e si bollirà a consistenza, & cauato dal fuoco vi si giongerà la scamonea poluerizata mescolando ben con la mescola. e fatto tepido vi si aggiongeran le specie, & sarà fatto l'elettuario, qual sarà libre cinque, & oncie 4. vi entra di scamonea dramme 12. harà ciascuna oncia d'elettuario, di scamonea grani xviij.

Elettuario rosato di Mesue.

LO Elettuario rosato solue e purga la colera senza molestia alcuna, e però è buono alle passione coleriche, al dolor arthritico caldo, alla vertigine, al dolor de gli occhi, all'itteritia citrina, & è sano, & prouato. Onde fassi cosi. Pigliasi succo di rose rosse mature libre quattro. di zuccaro bianco libra una, e meza. di manna pura, e frescha oncie sei. di scamonea Antiochena oncia vna, e meza. si cuoce ogni cosa con facilità sopra a fiamma chiara, come di candela, tãto che

habbino spessezza di mele. Poi ui si meschiano dentro queste polueri: di trochisci di spodio oncia una di gallia, & zaffrano ana dramme due. di trochisci di berberi dramme quattro. si ripone in uaso di uetro, e dassene insino a dramme cinque.

Auertimento nell'elettuario rosato.

LA compositione delle elettuario rosato si fà così. Prima si farà bollir di succo di rose rosse, co'l zuccaro di madera, a consistëza di mele. e cauato dal fuoco, vi s'aggiongerà la scamonea poluerizata, & si mescliarà bene, acciò non si impastasse dentro. & messo di nuouo al fuoco, se li darà un solo bollore. & si cauerà dal fuoco che si facci freddo, & di subito vi si getterà dentro la manna dissoluta nel succo di rose, riserbato a questo effetto, & appresso s'aggiongeran le specie, & si mesciaranno bene.

Molti dicono, che la scamonea è mal che vi si bolla dentro non auertendo la sentenza dell'auttore nel capitolo della scamonea. che la uera correttion di essa, e la semplice bollitione.

S'auertirà anco, che la bullitione nel fuoco, come di candela, nõ s'intëde altro eccetto che'l fuoco sia vniforme dal principio al fin della cottione. tutto lo elettuario è libre tre, & oncie tre. contiene di scamonea dramme xij. harà donque per ogni oncia di confettione di scamonea grani xviiij.

Elettuario di succo di rose, di Nicolò.

LO Elettuario di succo di rose, e valoroso purgatiuo nell'infirmità calde, e colera rossa. e prouato contra le gotte calde. purga senza molestia i conualescenti delle febri terzane, e quotidiane. educëdo le reliquie di cattiui humori rimasti. Fassi a questo modo. Prendi di zuccaro, e di succo di rose ana libra vna. & oncie quattro. di sandali bianchi, rossi, e citrini. ana dramme sei. di spodio dramme tre. di diagridio dramme xij. di camphora scrop. I. farai di tutti una confettione a modo d'elettuario con zuccaro, e succo di rose, ridotti a consistenza di siroppo. e dassi la mattina con acqua calda, tanto quanto sia vna castagna.

Auer-

Auertimento nel Elettuario di succo di Rose.

E Molto chiara la descrittione di questo elettuario. Et lo ordine del comporlo. Si deue ben auertire nel pestar i sandali, quali se debbono esser pesti da per se soli per esser di sostanza molto dura, e poco atti ad esser pesti facilmente. & per questa cagione come sa ranno alquanto pesti s'aspergeranno con un poco di succo di rose, acciò che le parti peste non esalino. dopoi si metti lo spodio preparato con porfido, ilqual sera d'auolio abbrugiato. dopo saran peste doi mandole nel mortaio, & gettate uia, vi si pestarà la camfora, acciò non s'attacchi al mortaio, per la parte vntosa delle mandole. & vnito dopo il spodio alla camfora, & sandali, & il diagridio, qual serà primo onto d'olio di mandole, e poi pesto, acciò non s'attacchi al fondo del mortaro, si farà la confettione. nella qual v'entra di scamonea dramme xii. & per ogni oncia harà di essa grani trenta. Errà l'authore nel dire che la terza parte della cõfettione sian libre due, come anco ha mal calcolato nel diasena, & altre, imperoche tutta questa confettione è di due libre.

Diapruno semplice, di Nicolò.

IL Diapruno simplice, si da nella passioni acute, è peracute, come al causone, & alle sinoche febri, nel principio, nell'augumento, & nel stato delle infirmità dette. A comporlo si pigliano cento prune da mascene, & si cuocono in tanta quantità d'acqua, che le cuopra solamẽte. cotte che elle siano, & infreddate alquãto, si tragge la lor polpa per staccio, si che non vi resti altro, che le scorze, e l'ossa. poi nella stessa lessatura delle prune, si bollirà oncia una di fiori di viole, la quale colata poi, & siroppate con essa libre due di zuccaro, vi si metterà libra vna della polpa passata per staccio. & cominciando sopra'l fuoco ad inspessirsi, vi s'aggiongerà di tamarindi, e fior di cassia, di ciascuno oncia vna, dissolti con la predetta decottione. & diuenuti a perfetta cottura, agitandoli di continuo con una spatola, vi si meschiano queste polueri di sandali bianchi, & rossi, spodio, reubarbaro, & cinamomo ana dramme tre, di rose, uiole, semi di portulache, di scariola, berberi, di succo di liquiritia e tragacan-

tbo an.dram.ij.di semi di melone, di citruli,e di zucca mondi ana dramma una.dassi quanto vna castagna con acqua fredda,a ciascuna hora di giorno. & volendol fare solutiuo, vi si pone per ogni libra, tolto che sia dal fuoco, di diagridio dramme sette, e dassi la mattina con acqua calda all'istessa quantità.

Auertimento nel Diapruno.

A Componer questo elettuario,si torranno le prune dette augustane,& integre si bolliranno in acqua tanto, che si rompino. cauate si passaranno per il staccio, & saran purgate da gli ossi, & scorze.e sian dal principio tolte a peso, pesate dopo passati gli ossi, e scorze;si batterà dalla polpa passata, & così si saperà quanto resta; Nel decotto poi vi si bolliran poco le viole, & colato vi si dissoluerà la cassia,e i tamarindi in poco decotto, imperò che han bisogno di poca cottione: e raffreddati,vi si aggiongeran le specie,& si meschiaran bene.& sarà il diapruno simplice: & volendol far solutiuo, operarai come s'è detto di sopra. e conterrà ogni oncia di diagridio,gra. trentacinque.

Elettuario Lenitiuo.

L'Elettuario lenitiuo,lenisce il uentre piaceuolmente. conferisce alle febri coleriche acute, & peracute; o sieno in principio, ò in stato, o in augumento. però che spegne l'ardor dell'vna,& l'altra, & senza mordicatione. fassi cosi.Si tolgono d'vna passa oncie doi di capel venere,viole,& orzo an.manipulo mezo. giuggiole,e sebesten an.numero vinti di liquiritia oncia meza.di prune,e tamarindi ana dramme sei. di sena, e polipodio ana oncie doi.di mercorella man.j.e mezo. si fa docottione,che si consuma fin alla terza parte, & poi si cola.e con essa colatura si dissoluono di fiori di cassia, polpa di tamarindi,polpa di prune, di zuccaro uiolato,e zuccaro fino ana oncie sei.e così mouendoli alquanto sopra al fuoco,si fa elettuario.dandoli nel la fine per ciascuna libra di sena eletta poluerizata oncia vna, e meza.

Auuertimento nell'elettuario lenitiuo.

L'Elettuario lenitiuo è in molto frequẽte vso in Venetia, Padoa, e molti altri luochi famosi d'Italia. si tiene per vna confettione eccellentissima. e ben che alcuni l'hanno chiamato diasena di Rasis. per non l'hauer io mai letta appresso quello auttore, dico, come è vero, che la sia d'incerto auttore. si prepara in questa guisa. Si pone prima l'orzo, & il polipodio a bollire, e come haran bollito un pezzo, si metteran le prune, le giugiube, e li sebesten tagliate di modo co'l coltello, che la carne si separi da gl'ossi. e l'vua passa pesta, a bollir insieme con l'orzo: appresso vi s'aggionga la liquiritia, i tamarindi, e nel fin la sena, e le viole, e diano solo vn bollore. e quando che gia sarà calato il decotto la terza parte, e cauato dal fuoco, si tenirà coperto. e dopo, fatta di tutti vna forte espressione, vi s'aggionga, & facci bollir la mercorella, qual d'vna simplice di poca cottione lasserà la sua nitrosità nel decotto, qual si desidera. e colata vi si dissolverà con esso la cassia, i tamarindi, e la polpa di frutti, e si farà passar per il staccio, cõ meno che se può d'humore, accio non sia bisogno ternerla molto al fuoco per consumarlo. al fin vi s'aggionga il zuccaro dissolto nel decotto, e lo farai bollire alquanto. dopo ve s'aggiõga polpe estratte, e si faran bollir a consumation dell'humidità. in vltimo, vi si metterà il zuccaro violato, qual sarà fatto da le fronde, ọ foglie del fiore, e nõ di tutto il fior integro, come alcuni fanno. e cosi hauerai la confettione dell'elettuario lenitiuo eccellentissima senza sena. E volendoui aggionger la sena, si torran per ciacuna lib. di confettione dram. xij. di foglie di sena in poluere, e vi si meschiano bene. e p esser che l'aggiontion della sena toglie il viuace color del elettuario, credono alcuni, che ciò accadesse perche vi si metta poca quãtità di cassia, e sia fraudata la descrittione. il che è falso Imperò, dopò l'aggiontione de la sena, mettẽdo ascaldar alquãto la cõfettione, repigliarà il colore da prima, che si fusse messa la sena. Alcuni in loco de la polpa di pruni vi metteno la lor conserua, il che a me ancora piace. auertirà però il speciale, che in luoco di oncie 6. di polpa, vi si debban metter di cõserua onc. 18. imperò che contiene onc. 12. di zuccaro, e 6. di polpa di prune. come insegna Nicolò. il che non uedo osseruato da gli Speciali: perciò che cõfet-

tano molta quantità di polpa di prune con poco zuccaro. e per tal cagione è impossibile, che si possi lungo tempo conseruare, come ho osseruato in Venetia, Padoa, e Roma.

Elettuario lenitiuo descritto dal Mantoano.

FAssi l'elettuario lenitiuo di Mantoani, a questa guisa, prendesi d'vua passa lib. j di capel venere, orzo, & di viole, di ciascuno 3. manip. di sebesten, zizole an. num. 120. di liquiritia, tamarindi, e pruni di ciascuno onc. 4. di sena, e polipodio an. lib. 1. si pestino, e tagliano le cose che sono in ciò atte, e siano cosse in quantità sufficiente d'acqua di fonte, tanto che si consumi la terza parte. e colata spremendola poi vi s'aggiongerà del succo di mercorella oncie 8. ouer otto manip. delle sui foglie, e si coceranno un poco, e colaranno, dopo se gli aggiongerà di polpa di cassia passata con l'aiuto del decotto colato: e li tamarindi passati parimente, e di polpa di pruni di ciascuno lib. 4. di zuccharo uiolato lib. 3. di zuccaro bianco lib. 15. e fa l'elettuario secondo l'arte, e per ciascuna libra di elettuario ui s'aggiongerà oncie una, è meza di sena, come ne l'altro lenitiuo. s'è gia detto.

Auertimento nell'Elettuario lenitiuo del Mantoano.

SI vede l'vso di questo elettuario molto frequentato non solamente da Mantoani, ma ancho in molte parti di Lombardia, per esser bella, e degna di compositione. del modo di comporlo non dirò altro, per hauerne a bastanza scritto nel auertimento dell'altro lenitiuo. Si legge presso al Calistano vn'altra descrittione di lenitiuo differente da questo, ben che sotto nome di Mantoani, potrebbe forse esser sua pensata, ò inuentione. benche non sia da disprègiarla. varia da questa ne' paesi, nel suco di rose, di buglossa, boragine, nel diagridio, ne i fichi, e nel zuccaro. e ben che comādasse, che del succo, & della decottione se ne facesse siroppo, s'ha nondimeno dismenticato metterui il zuccaro. Oltre di ciò ha tralasciato nella prima descrittione l'orzo, qual con uerita se li conuiene. & però si deue legger bene i recettarij, prima che si facci compositione alcuna, ouero si descriua.

Diacatholi-

Diacatholicon di Nicolò.

IL Diacatholicon purga, digerisce, & conforta. dasi nelle febri acute, e peracute. & a chi patisce del figato, e della milza. si compone cosi. Tolgonsi di sena eletta, cassia monda, & tamarindi ana onc. ℥. di reubarbaro, viole, polipodio, & anisi ana oncie 4. di liquiritia rasa, penidij, e candi ana dram. 4. di semi communi mondi onc. 1. a far il siroppo si prende di polipodio fresco libra vna. si pesta alquanto, & se ne fa decottione in acqua, & con la colatura aggiontoui di zuccaro libre otto in una parte si fa siroppo. & nell'altra si dissoluerà la cassia, & i tamarindi, mescolando con le altre cose trite, & si farà lettuario.

Auertimento nel Diacatholicone.

LA descrittione di q̃sta cõfettione di Nicolò è molto scorretta. e ui si legge siru. p̃ la qual voce alcuni hanno inteso, che si facci la confettion cõ la sapa, p̃ chiamarsi sireon appresso a' Greci. La qual interpretatione è molto fuor di ꝓposito. imperò che nõ è la mẽte dell'auttore, che'l polipodio, & l'aniso, si debba cuocer nella sapa, e di poi che si cõfetti co'l zuccaro. ma che si faccino bollire in acqua, e del decotto co'l zuccaro se ne facci siroppo. & questo vuol dir siru. cioè siropo. e che ciò sia uero, nel siropo iuiubino, si legge cosi parimẽte. e nella confettion di tre sorte di sandali. nel siropo de thimo, e nella confettione alcancalon, ne i quali luochi come qui si legge siru e non si può intender sapa, ma siroppo.

La confettione si compone con ridur in poluere la sena, il polipodio, il reubarbaro, i semi d'anisi, la liquiritia, & li quattro semi cõmuni maggiori. cominciando a pestar prima il polipodio, e dopo di grado in grado, come nell'vniuersal, s'è già dichiarato; che nel fin di tutti sian cosi l'aride come le cose ontuose peste insieme, accio meglio passino per il staccio. & con il siroppo fatto con zuccaro detto di sopra, si meschierà la cassia, & i tamarindi, & cauati dal fuoco, & raffreddati vi s'aggiongerà le spetie. & fatto il confetto, si conseruarà in vaso uetriato. Varie sono le descrittioni in uarij testi, del diacatholicone, circa i pesi delle cose, che v'entrano, & in altro poco differiscono, tutte però mirano ad vn fine. Il Calistano dice hauer d'un testo corretto tratta la sua descrittione. Crederò ueramente che sia tutto quel che scriue di sua inuentione, & imaginatione, a non metter le uiole, e gli anisi in sostanza, imperò che in tutti li testi, & antichi a penna, e dalli primi al

l'vltimi

l'vltimi impressi, si leggono gli anisi. & le viole, che si metteno in so stanza, & non co'l siropo, come lui s'ha imaginato, & contro l'intentione dell'auttore. Et si ha anco voluto accommodar, con tanti diuersi pesi, che si leggono delle cose in diuersi testi, a suo modo gradatamente, con metter prima oncie otto. doppo quattro. La terza classe in due, & l'vltima in vna. descrescendo per metà. senza guardare testo dell'auttore. La descrittion però di detta confettione del Salernitano secondo il vero testo la loda Plateario. quale ho descritta qui, è meglior de l'altre, cio è di quella di Nicolò Alessandrino e Preposito. & questa da me descritta si costuma in Germania, & anco nell'anno del cinquanta, essendo in Roma nella Speciaria della lupa si preparaua a questa guisa da me descritta. Et ben che alcuni testi sono, che metteno gli anisi a bollir co'l polipodio: altri in vece di anisi bolleno il finocchio co'l polipodio, & altri testi fanno il polipodio bolir solo senz'altro seme aggiõto: S'osserua però quel che la maggior parte di buoni testi afferma, che gli anisi v'entrano in sostanza, & non bolliti, & parimente le viole ancora, che sono lodati li finocchi da molti a fare l'elettuario con il polipodio, qual veramente è proprio correttiuo del polipodio. questo stà al giudicio del bon Speciale da metterli, massime trouando molti testi, che vogliano sia bollito nel finocchio, & a me piace molto, & è laudato oltra gli anisi, che vanno in sustanza.

Diasena di Nicolò.

LA Diasena è valorosa medicina, à melancholici, maniaci, & à quelli che per soprà'bbondanza d'humore non hanno benigna la natura, e vale alla passione cardiaca. Così si fà. Si togliono di sena oncie tre, di nocciuole arrostite cinquanta. di seta arsa dramme doi, di lapis armeno lauato dramma vna. di lapis lazuli lauato dramme tre. di cinamomo oncia vna. di garoffani, galanga, pepe, spigo, ozimo, gengieuo, foglie di garoffani, i due cadamomi, zaffrano, zedoaria, fiori di rosmarino, pepe lungo ana dramme doi, di zuccaro oncie sei, di mele spiumato quanto basta.

Auertimento nella Diasena.

NEl cõporre con diligentia questa cõfettione, pestarai prima la galanga alquanto, e vi si aggiongerà appsso il spigo tagliato con le forfici in pezetti. appresso si porrà la zedoaria, & il cardamomo, & il zézero, qual anco si tagliarà ĩ pezzi per certi filetti, che suol render, e si poluerizino gradatamẽte l'altre cose. Le nociuole toltene il primo scorzo duro, serã messe in un stagnato cõ semola, e si mettano al fuoco, e si mescolaran di cõtinuo con la spatola tãto che'l calor consumi l'humidità di dẽtro di esse. e cauato dal fuoco, se gli torrà la scorza sottile, che li sta attaccata attorno. Altri in loco di semola, vi mettono sabion, il che mi par hauer del sporco. altri le tengon tanto al fuoco, che passano il termino dell'assatione. Perciò che l'assatione non solamẽte presta il calore di dẽtro alla cosa, che s'arrostisce, ma ne cõsuma alquanto di humidità. la torfattione, è vn abbrugiare de le parti di fuori della cosa, con alcuna pparatione delle parti di dentro. La cõbustione è un consumar cosi delle humidità di fuori, come anco di dentro, remanẽdo tãto però d'humidità, che continua le parti aduste. come si vede nel carbone. L'incineratione è vna perfetta vittoria di eficcatione nella cosa che si abbrugia, senza che ui resti humidità alcuna da cõtinuar le parti. si dice, che si cõbure il reubarbaro, & i mirabolani, acciò, che se li tolgano le facultà solutiue, & il colore. Perciò che spogliati de la solutione diuengono astringenti. e dal color rosso, ò citrino, diuengono negri. Si pestino donq; le nocciuole cosi arostite, nel mortar di pietra cõ diligẽza. si tolgano dopo di mele libr. ij. e meza. e spumato, si dissoluano le nocciuole aggiongendoui a poco a poco di q̃sto mele. appsso si tolgano le polueri, con le quali sia messo, e pesto il zuccaro, e s'aggiongano con l'altre cose, e si facci il lettuario.

Che cosa sia assare, torrefare, e abbruciare.

Diasebesten magistrale.

IL Diasebesten purga la colera, e la phlegma che superano, & vi trahe fuori della melãcholia. e ciò fà piu agilmẽte leniendo, che soluẽdo. Conferisce alle febri coleriche. pure ò non pure. racquieta l'acuità delle febri, la sete, & le vigilie, & l'amaritudine. trahe le materie acute, dalle uie dell'urina, & della vessica. & fassi ĩ questo modo. Piglianse

glianſi di ſebeſten oncie 5.& s'infondono in libra una d'acqua di uiole: e ſi bollono, e colanſi, nella colatura s'aggiunge d'acqua d'irios, & d'anguria ana onc.6. di uiole, & ſemi comuni freddi ana oncia vna. di ſucco di mercorella oncie 4. & di nouo ribollendo inſieme queſte coſe ſi fa decottione, che ſi ſcema la mità. e colaſi ſpremendo. a cui s'aggiõgono di penetti oncie 8. di diapruno, non ſolutiuo libra vna, & meza. di diagridio dramme tre, e meza. e fasſi elettuario ottimo alle febri. La cui doſi è di dramme cinque, ò vero ſei.

Auertimento nel Diaſcebeſten.

MOlti han dubitato chi fuſſe ſtato auttor di queſto elettuario. e ben che li ſia incognito, ſi riferiſce al Montagnana per ritrouarſi ſcritto appreſſo di lui. ſi prepara coſi. ſi diſcarnerà la carne de gli ſebeſten da li oſſi col coltello. e per vna notte ſi laſſaranno infuſe in acqua di fiori di viole, che ſia alla quantità di lib. 2. impero che vna libra, come ſcriſſe l'auttor non ſarà baſteuole. bolliräno ſolamente vn bollore, tanto, che la virtù di ſebeſten ſi communichi al decotto. Auertendo di non pigliar in luoco dell'acqua di fiori di viole, l'acqua della pianta, come fanno alcuni. E colata vi s'aggiongerà l'acqua dell'ireos, & dell'anguria ana libra vna, e meza. & dopo ſi diſcarni col coltello la polpa di pruni da gli oſſi, & vi ſi mettã dentro, & bolliranno alquanto. appreſſo vi s'aggiongan i tamarindi ben dirotti, & le uiole, & ſtiano poco al fuoco, aggiontoui il ſucco di mercorella, coſi caldi, ſi facci l'eſpreſſione. dopo ſi peſtino i ſemi, & diſſoluti con un poco di parte del decotto, & paſſati per una tela ſe ne facci latte, & con l'ottó oncie di penetti ſi mettano col decotto a bollire vn poco, & al fin, ſi metta il diapruno ſemplice con le ſpecie, & co'l diagridio. & ſi conſeruarà il lettuario in vaſo di vetro. Auertendo, che per eſſer che'l decotto ha molto di veſcoſità, che non ſi mettano li ſemi freddi inſieme con i tamarindi a farli paſſar, perche non ſuccederia. ma ſi oſſerui, come già ho detto.

Elettuario di benedetta ſimplice, di Nicolò.

LA benedetta ſemplice, gioua alla gotta arthetica, e alla podagra fredda, cõferiſce molto alli uitij delle reni, e della ueſica. Si fa coſi

Si

Si togliono di turbit, esula, e zuccaro an. dram. x. di diagridio, hermo dattili, e rose an. dram. v. di garoffani, spigo, gengieuo, zaffrano, sassifragia, pepe longo, ammio, amamo, cardamomo, seme sellino, carui, sal gemma, galāda, macis, seme di finocchio, di spara gi, di brusci, di lithosper mo, polipodio, lapis lincis, ana dram. j. di mele quanto basta.

Auertimento nella benedetta semplice.

E Stata molto chiara la descrittione di questa benedetta, quāto al modo di cōponerla. e però non è d'auertire d'altro, che di pestar le cose gradatamēte. & per che alcuni testi metteno in questa cōfettione il lapis lincis, & alcuni altri nō, e per esser vna cosa vana son di parer, che nō vi si ponga. Alcuni fauoleggiano, che l'vrina del linco dopo vrinata, si cōuerte in questa pietra, e altri che si conuerta in succino. e però è di bisogno lassarla da parte insieme con le fauole. e per che si legge selin spermatis, & lithon spermatis, per essere vn'istessa cosa, si deue prender il milium solis. secondo alcuni. ma perche veramente sono diuersi, perciò che il selin spermatos è il seme de l'appio, come suona il nome, per questa cagione e l'un, e de l'altro si debbā metter i semi. Alcuni vogliano, che per ciascuna libra de mele, si debban metter quattro di spetie, il che sarebbe contra la regola vniuersale. ma si puo ben tolerar per la quantità del zuccaro, che v'entra ponendo à conto il zuccaro per spetie come forse tēgano molti, che il zuccaro sia connumerato in numero di spetie, nō gia che io sia di q̄sto parere, ma bē dico, che si puo pigliar oncie quattro, essendo posto il zuccaro, per conto di spetie.

Elettuario di bacche di lauro di Rasis.

IL lettuario di bacche di lauro, è valoroso al dolor dell'inteslini colico, & iliaco, prodotto da causa fredda, ouero ventosità. Fassi in questa guisa. Si prendono di foglie di ruta secca dram. x. di ammi, cimino, nigella, cheisim, origano, carui, alessandri, mandole amare, pepe nero, pepe longo, mentastro, dauco, acoro, bacche di lauro, castoreo ana dram ij. serapino dram. iij. opoponaco dram. iij. mele parte eguale à tutti si facci elettuario. Si dà alla quantità d'una nocinola.

Auer-

Auertimento nella confettione di bacche di lauro.

RAsis al lib.9.di Almansorè al cap.della colica vuol,che si facci questo elettuario con mele di equal peso a tutte le altre specie. nōdimeno il comune vso è,che à 4. oncie di specie si metta vna libra di mele. non escludendo le gomme, e mandole dolci dal peso delle specie. per il seme d'alessandri si pigliano i semi del petrosello. Altri in luoco del mentastro,ui mettono la menta,e perche il paese è molto copioso di mentastro, e Galeno scriue, che gioua molto al dolor colico. per il qual è stato composto questo elettuario, si debbe metter il mentastro stesso.

Dia iris di Nicolò. b

IL dia iris è di grande aiuto alla difficoltà di respirare,a gli arteriaci per diffetto di reuma alle fauci,alli dispnoici,alli tussienti, & alla voce perduta,per cagion di freddo,per ricoaurarla.onde togliesi d'ireos,onc.una.di pulegio,hissopo,& liquiritia ana dram.6. di dragacanto,mandole,pigne,cinamomo,gengieuo,e pepe ana drā.3.di polpa di fichi secchi,e carnosi,polpa di dattoli,e di vua passa ana dram.3. di storace rossa dram.2.scrop.1.di mele spumato,quanto basti.

Auertimento nel dia iris.

NEl cōponer di questo elettuario lassano il storace per la piu parte.& è chiaro il modo di prepararlo.alcuni fanno questo eletuario simplicemēte cō la radice dell'iride,il zuccaro,e la poluere del draganto senza metterui camfora.e molto spesso si fa co'l mele senza zuccaro. & quādo si fa in forma solida si cōfetta co'l zuccaro.Valerio Cordo ne descrisse vn'altra sorte magistrale, qual si cōpone co'l zuccaro dissoluto nell'acqua della farfara.e cō l'ireos puluerizato,e non è in vso.

Diapenidion di Nicolò.

IL Diapenidione è di molta efficacia alli tisici,ad ogni uitio del polmone, & alla uoce perduta per siccita. a farlo si prendeno di pinetti

dram: 16. di pigne, mandole, e semi di papauero bianchi an. dramme 2. scrop. 1. di cinamomo, gengieuo, garoffani, succo di liquiritia gomma arabica, amido, seme di meloni, di cocomeri, & di cedruoli, & di zucca ana dramma una, di camfora, vn terzo di uno scropolo, di siroppo violato, quanto basta. Facciasi la confettione a questo modo. In libra vna d'acqua si bolliranno oncie 3. di viole, fino alla consumatione della terza parte, e colarassi. nella qual colatura si cuocerà libra vna di zuccaro a consistenza di mele. dopò stangheggiato bene, si farà con le specie, con li semi, e con l'altre cose nominate, e cō dramme 16. di penetti a modo di elettuario nel mortaro, e serbasi.

Auertimento nel Diapenidion.

E Molto in uso questa confettione. & perche l'auttor insegna molto chiaramente il modo di prepararla, dirò solamente, che s'osserua di non meterui la camfora, quasi da tutti. benche l'autor ve l'habbia scritta.

Requie magna di Nicolò.

LA requie magna è così detta, per acquietare col sonno i febricitanti di febre interpollata, quotidiana, terzana, & quartana, acuta, & più che acuta. Parasi così. Si pigliano di rose rosse, & viole ana dram. tre, d'oppio, iusquiamo, meconio, papauero bianco, mandragora, seme di scariola, di lattuca, di porcacchia, di psilio, noci moschate, cinamomo, e zuccaro ana dramma vna, e meza, di tutti sandali, spodio, & tragacanto ana scropoli doi, & grani cinque, di mele spumato quanto basta.

Auertimento nella requie magna.

SI prepara questa confettione, pestādo per vn pezzo prima i sandali, & poi vi s'aggiongerà la mandragola, il cinamomo, le noci moscate, il spodio, le rose, e le viole, e se ne facci poluere, dopo saran pesti li semi da per se, e si meschiaran dopo pesti cō l'altre polueri, & si passarāno p il staccio, & vi si giongerà con le specie il dragāto, & co'l mele spumato, si facci confetto. p il meconio, alcuni inten-

Giustino di Nicolò.

Giustino fa efficacemente alla stranguria, alla dissuria, alla passione iliaca, e a coloro che orinano i mocchi. Si compone in questo modo. Prendi di cinamomo, costo, folio, nardo, cassia, l'una, & l'altra aristologia, helenio, hissopo, pulegio, orobi, artemisia, pentafilone, pepe bianco, seme di petrosello, leuistico, seme d'olusatro, seme d'ortica, lithospermo, sassifragia, bacche di ginepro, e seme d'asparagi, di seseli, di pegano d'appio, e di finocchio, d'anisi, di cedro, e bacche di lauro ana dram. vna, e meza di mele spiumato quanto basta.

Auertimento nel Giustino.

NOn s'è d'auertir altro nel cōpor questa confettione, eccetto che si facci pestar le cose secondo la gradation già detta piu volte. & per che gioua questa confettione a i uitij dell'vrina, debbono esser peste sottilissimamente acciò passino con la virtù per quelle strette vie.

Elettuario letificante di Rasis.

A Fare l'elettuario letificante, si piglia di melissa, scorze di cetro, garoffani, mastice, gallia moscata, zaffrano, cinamomo, noci moscate, & due cardamomi, neremisch, l'un, & l'altro been, zedoaria, doronici, seme d'ocimo maggiore, & d'ocimo gariofilato. per ciascuno parte equale. di muschio la parte decima d'vna parte. pigliasi prima vinti mirabolani cheboli, & vinti mirabolani emblici, & si rompano, & cuocano in libre tre d'acqua, & che ritorna libra vna, & colasi, & nella colatura si metta libra vna di mele buono. & si bollano a consistenza debita. Poi con esso mele & specie si confetti l'elettuario, che sia però il mele nel peso triplicato a tutte le specie. La dosi è la quantità di una nociuola.

Auertimento nello elettuario di scoria di ferro.

QVesta confettione fu descritta da Rasis al libro nono dell'Almansore, per sistere il flusso del sangue della hemorrhoidi. dal quale è discorde, il Tesoro di Speciali, nella quantità della scoria perciò che doue l'auttor ordina drāme quindeci, il Tesoro ne mette dramma vna, e meza. il che è mal fatto, che'n cosi poca quantità di scoria, sia la cōfettione cosi astringēte, come disse l'auttore. p la scoria, nō si deue intēdere la squamma del ferro, ma piu veramente il recremēto detto da Dioscoride. quale nō è altro di qllo, che è chiamato volgarmēte la loppa. qsta riscaldata alquāto s'infonderà per vij. giorni in aceto acre, e dopò cauato si metterà ad esiccar al fuoco sopra vna lama di ferro. e fattone poluere, & misciata con l'altre cose, con il mele de gli emblici, se ne farà elettuario.

Theriaca d'Andromaco vecchio.

ALla Teriaca d'Andramaco vecchio, tolgensi di pastelli squillitici drā. xlviij. di pastelli di vipere, pepe longo, oppio, hedicroi an. drā. xxiiij. di rose secche, iride illirica, succo di liqueritia, seme di napo seluatico, scordeo, opobalsamo, cinamomo, agarico an. dr. xij. di mirra, costo, zaffrano, cassia, nardo, fiore di giōco odorato, incēso, pepe negro, dittamo cretico, marubbio, reupōtico, stechade, petrosello macedonico, calamento, terbentina, gengieuo, & radici di cinque foglio ana drā. vj. di polio, chamepiti, stirace, amomo, meo nardo gallica, terralemnia, phu, chamedris, folio, malabatro, calciti, gentiana, anisi, succo d'hipocistide, carpobalsamo, gommi, seme di finocchio, cardamomo, siseli, acatia, thlaspi, hiperico, sagapeno, e ammi an. dr. 4. di castoreo, aristologia tenue seme di dauco, bitume giudaico, opoponaco, cētaurio minore, galbano ana drā. ij. mele, e vino falerno, quanto basta.

Auertimento nella Theriacha d'Andromaco.

SCrisse Galē. questa cōfettione nel j. lib. de gli Antidoti, & descrisse i versi fatti del detto auttore. nelli quali si cōtengono cosi le descrittoni della Theriaca, come anco la dedicatione fatta à Nerone, Al cap. 5.

ne.insegna di piu Galeno al detto luoco, il modo di prepararla per longo discorso. Dirò però quel tanto, che noi vsiamo farla nell'inclita Città di Vinegia, giardino e publica piaza tutta Europa, ornata di cosi periti, & esperti Speciali, che sono amiratione al mõdo. Dirò hora quel tanto che s'ha auertito nella Theriaca fatta da me in Vinegia il pſente anno ordinatamẽte. fur pparati tutti i simplici necessarij p la cõpositione cosi della Theriaca, come del mitridato, e fattone scelta, furno messi in bellissimi vasi, e riposti in luoco publico, & molto ornato p tre continui giorni. ad effetto che sian spettaculo à tutti, e che ciascun potesse volendo, esaminare le predette cose. & al quarto giorno, cõuocati gli Eccellenti Priori, e Cõsiglieri cosi di Medici come di Spetiali, e fato diligẽte esamine de gli ingrediẽti, furno cõ molta diligẽza tolti à peso. secõdo la descrittione presente, di modo, che non si prendeua cosa, se nõ co'l giusto peso, non variando ponto di piu, ò meno. dopo si toglieuã le cose per ordine à pestare grossamẽte, e tutti si rimetteuano in vno gran bacile cosi rotte. e poi meschiate bene insieme si partiuano in vj. mortari, & si dauano à pestare, p che le cose humide s'vnissero con le secche, accio che nõ s'attaccassero nel mortaro, se bẽ l'õtuosità della mirra il facesse anco. primo fur contusi li trochisci di vipere, imperò che quãdo sono ben preparati è la lor sostãza simile alla colla del carniccio, difficili à pestarli, poi s'aggionge il pepe longo, e poco dopo la cassia, il cinamomo, e rotti si rimetton nel bacile. poi si rompe, pestando l'irios, il costo, la gentiana, l'aristologia, il centaurio, il pentafilon, il meo, phu, stecado, squinãto, & il spigo, quali rotti si meschiarãno cõ gli altri nel bacile. Appresso si pestano li semi de i nauoni, il petrosello, gli anisi, seseli, finocchio, thlaspi, ammi dauco, & amomo. Et rotte furo aggionte con l'altre, auertẽdo che per ciascuno ordine di cose, che si pestauano, aggiongeuano nel mortaro vn poco di mirrha, à tal che nel pestar le cose, le spetie nõ s'attenessero al fondo del mortaro, imperò che l'ontuosità della mirrha tiene vnite le cose eshalabili. Dopò si pesta il scordio, dittamo, marrobio, calamento, polio, chamepiteo, folio, & hiperico. La gomma, e l'incenso si pestaranno in altro mortaro sole, accio non s'attaccassero con l'altre spetie, come in altri con esperienza s'è visto. li trochisci scillini, e gli hedicroi insieme soli sian pesti, e vniti all'altre spetie. Le rose, & zaffrano

sian

sian prima messe vn poco al sole, & dopo peste, & giōte all'altre. Il reupōtico sia pesto,& aggiōto cō l'altre.La terra lemnia, si trita sen za fatica.l'agarico sia fregato al tamiso,& cosi si facci in poluere. Le gomme sarà ben cōtuse,& dopo vi si aggiōga del vin maluatico,& stiano p vna notte infuse,& il dì sequēte cō debit a portion di detto vino, sian passate p il staccio . il simil parimēte si farà succo di liquiritia,& de l'hipocistis, l'acatia si triturara cō li semi, cioè,che sia messa cō esi nel triturarli, percio che l'orientale è si seccā & arida, che facilmēte si pestarà cō li semi . Il bitume aggiontoui del vino sarà macinato cō il porfido . Il chalciti anche si preparerà come il bittume, & si mischiaranno insieme, à tal che posti nel antidoto diuenga di color negro. La stirace si preparerà cosi. S'ontarà il mortaro d'olio di noci moscate,substituto del olio di balsamo.& messo il storace nel mortaro, si pestarè benissimo, aggiongendo per ciascuna oncia di stirace, altretāto di mele spiumato. & è di bisogno pestar tāto ; che tutti i granelli diuēgā liquidi . & cosi sarà messa in pignata,alla qual s'aggiōgerà tutta la quātità della terbētina . & sia messa à scaldar à fuoco moderato , & nō violēto , & cosi caldi sian colati, p il staccio. alcuni hanno tētato di liquefar la stirace,la terbētina,cō pestarla cō vn pestō di ferro caldo, e cosi passarlo. Il che è impossibile, p esser cose cosi tinaci che nō potriā mai à qsta gui sa passar p le vie del staccio cosi sottili . Preparate donq; le spetie,e passate per vn sottilissimo staccio e dissolute le gōme, e isucchi co'l vino, e smonti, cōe s'è detto,& spiumato il mele, cōe s'è detto nel diamuscho,si pigli p onc.iij.di spetie,li.j di mele à portione.dapoi rafreddato alquāto, vi si giōgerà le gōme,e li succhi liquefatti, e le spetie criuellādole dētro al mele cō vn criuello raro,che nō s'vnisca no ī grumi,menādo sēpre cō la spatola p spatio di due hore. L'olio delle noci muscate substitute de l'opobalsamo,si liquarà cō vn poco di mele caldo,e spiumato,et alquāto caldi si porrà dētro l'antidoto.

Si porrà dopo in vaso vitreato, che sia capace,la quarta parte di piu che nō è l'antidoto. & p ogni giorno vi si meschiarà dētro. & ne i primi giorni dopo fatto , si lassa scoperto il vaso p meza hora del giorno.& dopo si tien serrato.& pche nella cōpositione di cosi precioso antidoto ho cōpreso grā fatica, & molto dispēdio, non posso però se nō molto star amirato,In che modo alcuni il vēdeno per vil prezzo. e non posso giudicar altro , che insieme con l'an-

tidoto vendono ancora l'anima à fathan. Sono tutti qlli in grãde errore, quãtunque ſian dotti, à poner il pepe biãco nella theriaca del vecchio Andromaco.imperò che nõ vi entra, cõe ſi vede nel teſto Greco, ne meno ne i verſi di Andromaco,come cõ longhe diſpute ho approbato cõtra qlli, che hanno poſto fin a hora il ditto pepe,doue dico piu preſto fatto a qſta guiſa peuerata,che theriaca, voi Speciali nõ vi marauegliate ſe io ho detto di ſopra,che ſia poſto al ſole le roſe, & il croco, perche nõ ſi potrà peſtarle come cõ la eſperientia,ho viſto. dico bene,che meglio è farglie dare vn occhio di ſole, che eſiccarlo al fuoco, come la maggior parte fanno. Galeno al libr. primo de gli Antidoti, ſcriſſe il modo,e l'ordine di cõponer la Theriaca. & alcuni Speciali ne hanno tratta la copia, & data in ſtampa ſotto lor nome. & benche alla grandezza, & nome di ſimile auttore,nõ ſi poſſi opponer alcun Speciale,ſenza che ne riporti biaſmo.

Cap. 15.

Dirò però quel tãto che le regole vniuerſali dell'arte midettano,che piu lodeuol opra ſarebbe di peſtar li Trochiſci di vipera da per ſe ſoli, & nõ con qlli de gli hedicroi,come inſegnò Galeno. per che ſendo cõpoſti li Trochiſci di vipere, ſecõdo che ſi conuiene, ſono ſi duri,anzi duriſſimi da tritare, che s'aggualiano alla colla del carniccio,diſſimili molto da quelli de gli hedicroi, quali ſono di coſe aromatiche fatti, & hanno biſogno di lieue tritura. oltre che ſono ridotti prima,che ſiano cõpoſti in poluere ſottiliſſima, & riformati co'l vino,& però cõ molta facilità põno eſſere ridotti di nuouo in poluere. Ne anche è cõueniente peſtar l'irios, radice duriſſima,inſieme co'l Rapontico di rara, & tenue ſoſtanza.& coſi parimẽte diſconuiene il far peſtar il duro ſticados cõ le roſe. L'agarico anche nõ ſi ſuol tritare inſieme cõ le radici, ma fregato nel ſtaccio ſi fa poluere. Nõ è di biſogno, che la Terbentina ſia diſſoluta co'l Galbano,come lui afferma,per che ſuole piu cõueneuolmẽte meſſedare cõ la ſtirace, & altre coſe reſinoſe, & il galbano con coſe humide. L'eſpermento ha ritrouata miglior via,come gia s'è detto di ſopra, che nõ hanno ſcritto gli Antichi, e qlla ſerbano i buoni Speciali cõfidati piu alle regole generali dell'arte, & all'eſperienza, che all'auttorità di Gal. benche ſia grãde. L'vſo dõque de' periti Speciali de' noſtri tẽpi nel cõporre il detto Antidoto, ha tralaſciata la ſcrittura di Gal. p eſſer coſa facile aggiongere all'altrui inuentione.

Suſti-

Sustituti nella Theriaca, & Mithridato.

PER l'olio del balsamo, l'olio di noci muscate, o lo statte della mirra.
Per il carpobalsamo, bacche di giunipero.
Per amomo, l'amomo racemoso.
Per l'acoro, Il calamo aromatico commune.
Per il folio, Il commune delle Speciarie.

Altri succidanei non s'han posto in questa Theriaca, fatta nel anno mille, cinquecento settantatre, che con la diligenza, & industria mia non ho in altro mancato delli veri ingredienti, & si spera che fra poco tempo, ne anco a ritrouar questi pochi mancaremo di spesa, ne di diligente inquisitione.

Mithridato di Damocrate.

IL Mithridato di Damocrate si compone a questa guisa. Prendesi di mirrha eletta, di zaffrano, agarico, gengieuo, spigo nardo, cinamomo, d'incenso, e di thlapsi ana dramme x. di seseli, opobalsamo, giõco odorato, stecade, costo, galbano, terbenthina, pepe lõgo, castoreo, succo d'hipocistide, storace, opopanaco, folio malabatro ana dramme otto. di cassia negra, polio, pepe bianco, scordeo, semi di dauco, carpobalsamo, cipheos ana dramme sette. di nardo celtica, gomma, petrosello, oppio, cardamomo, semi di finocchio, gentiana, foglie di rose, e dittamo ana dramme cinque. d'anisi, asaro, acoro, phu, sagapeno ana dramme tre. di meo, d'acatia, ventre di scinco, e semi d'hipperico ana dramme due e meza. di uino, e mele, quanto basti.

Auertimento nel Mithridato.

QVel istesso ho osseruato in Venetia nel comporre questo antidoto, come ho scritto, & auertito nella Theriaca, & per questa cagione non dirò altro. di Trochisci ch'entrano in questo antidotto, si dirà ne gli auertimenti di trochisci.

La grandezza dell'animo di quel gran Re Mithridate, fu di non

poca marauiglia, però che elesse la morte, & antepose all'esser captiuo, e prigione de' nimici. per la qual cosa prese il veleno, qual non fece l'usato effetto, per hauer già molto tempo usato il suo antidoto. onde ordinò a suoi serui, che co'l ferro li dessero la morte, & così finì la vita. Non sortì così a suoi figliuoli, per non esser stati auezzi all'uso di tal medicamento, atteso, che preso il veleno, furono morti. S'auertirà donque, che l'uso preseuera, & non per tor vna volta ò due il medicamento. sono molti, che vi pongono il bdellio in questa compositione de Mithridato, questo è errore di molta importanza, però come si compone simile compositione sempre si debba ricorrere al proprio auttore, uolendo fare, si come rechiede il deuere, & l'obligo, che tutti i compositori hanno, & non andare così alla balorda, perche vno solo semplice uaria tutto il composito, & è imperfetto, & guasto. come proprio dicono tutti i boni scrittori di simile facultà.

Cassia tratta magistrale per clisteri.

IN varij modi è descritta questa confettione. quella però che si tiene da tutti gli Speciali si fà a questa guisa. Prendonsi di fiori di uiole, e matri di viole, malua, mercorella, parietaria, bietole an. manip. j. di aßenzo mani. mezo. tutti sian da poco raccolte, e fresche. si facci decottione di tutte in acqua. poi sian colate, spremendo l'herbe, & con la colatura si dißolua di polpa di cassia libra meza, mele spiumato libra j. & sia cotta al fuoco con diligenza. Quella descrittione, che in altre parti d'Italia, ho uisto comporre, giudico di menor bontà, qual descriuerò. Fanno la decottione delle sopradette herbe, e colata si dißoluerà la polpa della cassia, che sia lib. j. e di polpa di prune onc. 6. di mele spiumato lib. iij. cuocansi a speßezza di mele, che habbia consistenza.

Dia cassia del Concorreggio.

LA dia cassia del Concorreggio, purga lo stomaco, il sangue, la colera, e la flegma senza nocumento. rafrena ogni acuità, reprime la sete. Conferisce alle febri, & alle reni riscaldate, & non vi lascia generar pietre. Si compone così. Piglinsi di prune damascene, & viole ana oncie sei. fassi decottione in libre sei d'acqua fin che

fin che si consumi la terza parte, poi si cola; & s'aggiongono in essa colatura, di manna eletta, cassia polposa, e monda ana oncie sei. di tamarindi oncie cinque, & al fuoco lento, & chiaro si cuocano a spessezza. & ui s'aggiongano di zuccaro candito poluerizato oncie tre, di penetti oncie due, di zuccaro rosso libra una. di siroppo uiolato oncie dieci. La dosi è d'oncia una, fin ad una, e meza.

Auertimento nella dia cassia del Concorreggio.

NON so per qual cagione questa dia cassia non sia in vso, ne quella del Pedemontano simile a questa. per esser dette medicine delicate. Il modo di farla, è, che si facci decottione delle prune, & delle uiole, come ha detto l'auttore. dopò si dissoluerà il zuccaro col decotto, & se li darà conueniente cottura. dopò subito vi s'aggiunge il siroppo violato, la cassia, manna, & i tamarindi, ridotto in polpa ogni cosa. & volendo darli qualche cottione si potrà, ma ben poca. nel fin se li darà il zuccaro candito, & i penetti poluerizati. & si messederà con diligenza.

Dia cassia lenitiua magistrale.

LA dia cassia lenitiua magistrale, si compone cosi. Si prendono prune, e sebesten, di ciascuno xv. d'orzo mondato, polipodio, & liquiritia ana oncia una, d'anisi, finocchio, & canella oncia meza. Si fa d'ogni cosa decottione con libre otto d'acqua, fin alla consumation della terza parte, ponendoui nella fine di capel venere, & uiole ana oncia vna. & colasi dissoluendo con la colatura di cassia fistola libra vna, & mezza, di polpa di tamarindi oncie quattro, di zuccaro rosso, & penetti ana oncie otto. si fa elettuario. tal volta vi s'aggionge di manna eletta oncie sei.

Auertimento nella dia cassia lenitiua magistrale.

QVesta dia cassia non si costuma. Volendo alcun vsarla, si componerà nel modo detto nell'altra del Concorreggio.

e volendo-

e volendoui metter la manna, si potrà chiamar diacassia con manna, come anche l'altra.

Confettione di Alcangi di Mesue.

LA confettione d'alcangi riscalda, & conforta lo stomacho e'l figato, & eccita l'appetito, & aiuta il padire. dissolue le ventosità, & fà cessare il vomito phlegmatico. & corregge le forze di quello dissolute. Si prepara cosi. Prendonsi di rose costo, e spigo, ana dramme quattro. di fiori di alchilil oncia una. di noci moscate, calamo aromatico, garoffani, macis, cardamomo ana dramme tre, e meza. di gengieuo, dramme due, di mirabolani emblici, bellirici, & indi ana dramme sei. di frutti di mirto libra una. di balausti, incenso, scorze di cetro, & frutto di tamarisco ana dramme quattro. feruentasi d'vn bollore con buon uino antico, e generoso. Poi si rasciuga e di nouo d'un altro bollore si feruenta con succo di mele cotogne, & si secca in un catino di terra uitreato. e tritata poi ogni cosa sottilmente, si confetta con miua. & dassene tre dramme con siropo di cotogno.

Auertimento nella confettione alcangi.

NOn restarò di scriuer la mia intẽtione, circa questa bellissima confettióne, se ben non è in vso a nostri tempi. vuol l'auttore, che due uolte si debbano bollire gli ingredienti. prima nel uino antico. & dopo rasciugati, si bollano nel sin di cotogni vn'altra volta. & parimente sian rasciugati in un uaso di terra uetriato, & poluerizasi sottilmente, & con la miua di cotogni si fa il confetto. Io mi marauiglio d'alcuni, che scriueno, che nel far di questa confettione, si debbono bollir solamente i mirabolani. Imperò che la mẽte dell'auttor è, che sia bollita ogni cosa insieme. perche non specifica cosa alcuna. perche Mesue non vuol, che i mirabolani bollano molto, per non diuentar opilatiui. & perciò vuol il douer dell'arte, che ogni cosa sia insieme bollita, & dopo asciutta. e si facci come s'è detto.

Diarob

Diarob con reubarbaro del Tusignano.

SI toglie a comporlo di turbit bianchi, e gommosi oncia una. di gengieuo oncia meza. di reubarbaro oncia una. di spigo dramma meza, di cinamomo, e garoffani ana dramme due. di galanga, pepe longo, e macis, ana dramma vna, di diagridio dramme tre. di zuccaro oncie quindeci. di uino di cotogno quanto basta. danseneda due a sei dramme.

Auertimento nel diarob con reubarbaro.

ALcuni aggiongono alla confettione di diagridio dram. tre, e meza, che sono dramma meza di piu, e per ciascuna libra di zuccaro con doi oncie di specie fanno confetto in forma solida, & in rotule. altri per oncia di zuccaro, mettono dram. j. di specie.

Diarob con turbit del istesso.

PEr comporlo si piglia di turbit buono onc. j. di gengieuo, oncia meza, di cinamomo, e garoffani an. dram. ij. dia galanga, peuer longo. e macis, ana dram. vna. di diagridio dram. tre. con zuccaro libra vna, si fa confettione.

Auertimento nel Diarob con Turbit.

QVeste confettioni sono in vso, & non altre simili descritte da altri auttori. non scrisse l'auttor, con che acqua si dissoluesse il zuccaro. Laudaria l'openion di M. Girolamo dalla Luna mio maestro, e speciale raro nella sua professione, che si douesse dissoluer con acqua di cicorea, ò di buglossa.

Diacarthamo di Nicolò di Fiorenza.

TOgliesi di specie del diadraganto freddo oncia vna. di carne di cotogno oncie due. di gengieuo bianco dramma una. di midolla di seme di cartamo oncia meza, di turbit eletto dramme due. di diagri-

dio

dio dramme cinque. di manna granellata, & mele rosato purificato ana dramme tre. di zuccaro biânco oncie quindici. si fa confetto in morselli, d'oncia meza per ciascuno.

Auertimento nel diacartamo.

LA descrittiõ del diacartamo, si ritroua anco appresso Pietro de larzilata non sono però in molto vso. molte volte i medici ordinano le spetie del diacartamo, quali non si possano ridur in specie, se nõ se ne togli via il cotogno, & la mãna, come anche le specie del diafinicon si fanno, togliendone i dattoli, da i quali ha preso il nome. Si torrà donque la polpa del cartamo, ben che con faticha si mondi. dopò si pestaran tutti gli ingredienti, con la polpa del cartamo, & si pestaranno vniti tutti. acciò la sua ontuosita con le cose aride si vniscano. A far Il confetto in morselli. Il codogno serà cotto sotto le ceneri, & dopo la polpa d'esso s'accompagnarà con la manna, & con cartamo, & fattone nel mortar pesti vnione con il zuccaro. si farà il confetto. Auertendo, che'l mele rosato non è di bisogno, che sia liquido, ma fatto al sole con le foglie. Auertendo che cõ questo mel rosato starà sempre la confettione humida per il mele che v'entra.

Elettuario contro à i Vermi.

SOno molte descrittione di elettuarij contra a i vermi di fanciulli. ma solo quella scriuerò quì, quale si costuma per la piu valorosa. Si piglia di farina di lupini dramme due. di corallina, & dittamo bianco ana dramme vna, e meza. di corno di ceruo, & seme di verze ana dramma vna, di reubarbaro dramma meza, di zuccaro oncie sei. dissolueraßi il zuccaro in acqua di gramegna, & fatte l'altre cose in polueri, si facci confetto. Auertendo, che alcuni, per rispetto della amarezza, vi metteno piu del zuccaro, alcune volte fanno poluere di dramma vna, & meza, di coralina, & con oncie due di zuccaro parimente dissoluto fanno confetto, qual dura poco, per che ritorna subito ad humettatrsi. alcuni per li putti ristretti del corpo vi aggiongono alcun grano di diagridio, secondo l'intentione de i Medici.

Dia

Diacoridion ſimplice di Meſue.

IL diacodioneſe ſemplice conferiſce a coloro, a cui dal capo al petto li ſcendono catarri ſottili, che cauſano toſſe. concilia il ſonnò. onde ſi toglie di zuccaro ottimo lib. vna, di penetti bianchi, oncie ſei, et ſi diſſoluono ambedue con ſucco, ò decotto che'l vogliamo dire, fatto con lib. vna di capi di papaueri bianchi, & negri, al modo detto nel diacodione. Et cottili inſieme a debita cottura, & ſlangheggiateli bene, acciò, che pigliano la maceratione gioueuole al petto, e ſe ne fanno morſelli, ò rotuli.

Auertimento nel Diacodion.

QVeſta confettione di diacodion, e chiamata da Meſue confettione di iacur. Si prepara in forma ſolida con zuccaro, & in forma liquida con mele, ò ſapa. Si conuien prima, che ſi facci torre i capi di papaueri, mediocri tra piccoli, e grandi, & parimente tra l'humido, & ſeco numero dieci, contuſi bene s'infondano in vn ſeſtario d'acqua piouana per hore vintiquattro, ſe ſaran però i papaueri piu humidi, che ſecchi. & quando fuſſero piu ſecchi, ſi debbano laſſare piu tempo infuſi. Poi ſi facci decottione alla conſumatione delle due parti dell'acqua. dopo ſi cola con forte eſpreſſione. di queſta decottione, ſi pigliarà ſecondo il comun vſo oncie dodici. di mele ſpiumato oncie ſei. & ſi cuoceranno inſieme in forma di ſiropo ben cotto. & volendol con zuccaro, ò con ſapa, ſi ponerà quel la quantità ſteſſa. quello che ſi fa in forma ſolida, ſi preparara, come ſi dirà, quādo ſi trattarà di manus Chriſti. Il ſeſtario appreſſo i Greci, è di oncie quattordeci. altri come Serapione dice, ſia piu, cioè che'l ſeſtario è nome di miſura, & tiene libre due. & ſecondo i piu antichi, libre due, & meza. & queſto ſi tiene per uero. altri ſenza ragion alcuna dicono, che ſia di peſo di oncie uenti. Dirò bene io, che a comporre queſto diacodion per far la decottione di papaueri ſian baſteuoli libre due di acqua, qual ſerà il ſeſtario di Serapione. Seſtario che coſa ſe.

Elettuario indo minore di Mesue.

ATtende l'elettuario indo minore, tutto quanto s'ha detto nel maggiore, & cosi si fa. Toglionsi di turbit eletti dramme cento, di zuccaro altretanto, di macis, pepe, gengieuo, garoffani, cinamomo, beil, e noci moscate ana dramme sette. di scamonea dram. xij. di mele spiumato quanto basta a fare lo elettuario. & è la sua dose aur. tre.

Auertimento nell'elettuario indo minore.

NOn è questo elettuario in vso in Venetia. imperò che ha l'istessa intentione del maggiore. & ben che alcuni hanno detto, che quãdo nelli ordini di medici, si legge elettuario indo, si debba intender di quel minore, de la qual sentenza fu il Rostini, & veramente sua eccellentia è in errore. imperò che l'vso del minore non preuale al maggiore, & questo è manifesto appresso a tutti gli speciali. il che forse sua eccellentia non osseruò bene, & per tal causa si ritrouò hauer detto questo. vi è ancho vn'altra non minor colpa che nel trascriuer, ò far volgare il detto elettuario tralasciò di scriuer le c. dram. di zuccaro, che vi mette l'auttore. e però è di bisogno di metteruilo. imperoche l'auttor non ue lo mette in luoco di specie, ma per inpinguar, ò incrassar lo elettuario. Ne l'indo maggiore Mesue ordina la scamonea cotta nel pomo. e ben che in questo il scriua simplicemente non si debbe intender però altramente, che cotta nel pomo, come nel maggiore s'è detto. S'auertirà anco quãdo si legge appresso Mesue, scamonea cotta nel pomo, che nõ s'intende del pomo cotogno solamente, ma anco dell'altre sorti di pomi, come si legge nelle nel capo della scamonea appresso dell'istesso auttore. imperò che ordina, che sia cotta in pomo acetoso, ò põtico. questo anco insegna a far il seruitore, che insegna prima a cuocerli cõ pomi dolci, e poi cõ altri. e piu chiara è la sentenza di Serapione, qual dice, che si cuoca la scamonea in cotogno, ò pomo. & perciò in difetto di cotogno si potrãno usar in q̃sta p̃paratione altri pomi. Il modo di cõponer il detto lattuario è si chiaro, che non tiẽ difficoltà alcuna. s'auertirà però, che le cose, che v'entrano sian peste cõ diligenza. & si facci l'elettuario come altre uolte s'è detto,

con dar le specie à ragione di oncie tre, p la libra di mele. Auertendo che per lo heil si debba tiorre il cardamomo maggiore, & non le meleghette come il Calistano, & altri s'hanno imaginato.

Triphera maggiore Saracenica, di Mesue.

LA triphera maggiore Saracenica, è di grandissima vtilità in cõseruare i corpi in sanità. e dà aiuto, che nõ caschino in alcuna infirmità. rinforza i mẽbri stanchi, risolue la vẽtosità, e leua il dolor del stomaco, & aiuta la digestione. rende à tutto il corpo, & alla bocca grato odore. fa buõ colore. e sana le hemorrhoidi, & accresce forza al coito. sana l'humidità del stomaco, e la consuma, & anco la putrefattione dell'interiora. e fassi in q̃sto modo. Prẽdosi d'ogni spetie di mirabolani, p ciascuna drã. v. di cinamomo, e d'ogni maniera di pepe cassia, secacul. folio, spigo, del maggiore, e minore cardamomo, scetharagi indiano, cipero, appio, lẽgua d'ucello, garoffani, l'uno e l'altro, been, gẽgieno, an. drã. ij. di noci moscate, macis, e sisamo iscoriato an. drã. iij. di mãdole dolci, & amare an. drã. v. di legno aloe, reubarbaro, seme di finocchio, e mastici an. drã. ij. d'alselẽgemisch, menta secca, & origano psico an. drã. j. e meza, fricãsi li mirabolani cõ butiro di vacca fresco: e l'altre specie cõ l'olio di mãdole dolci. e si cõfettarà cõ mele quãto basti, dassene da dram. j. e meza, insino à tre. sono alcuni che v'aggiongano di turbit dramme quindeci. Et altri l'aromatizano con la quarta parte d'una dramma di muscho.

Auertimento nella triphera Saracenica.

E Deriuato à questa triphera il cognome di saracenica, si come molti dicono da Saracẽni. Il modo di prepararlo è, che si faccino pestare le cose secõdo il lor grado, ciò è tritar prima le cose dure, & dopo seguir di grado in grado, come gia molte volte ho detto, & replicato in altre compositioni. Auertendo, che la fricatione che si fa a i mirabolani co'l butiro fresco, non s'intende che li marabolani per questo habbino à pigliar humidità, come alcuni credono, ma che quãdo si pestino siano alquanto onti di butiro accio si possin pestare, & anche passare p il staccio. il turbit che alcuni v'aggiõgono, & anche il muscho, l'accorto Speciale farà quãdo li

vien

vien ordinato da i Medici secondo il lor volere. per che il metteruelo ò nò, depende da l'intentione del Medico. & non del Speciale.

Triphera per arte di Phenone di Mesue.

LA Triphera per arte di Phenone, gioua à rafrenare l'abondāza souuersia di mestrui, e delle hemorrohidi. sana la forma corrotta. è la debilità del stomaco, rischiara il colore. destrugge l'humor crudo, conforta la vesica. & cura il flusso del ventre. Preparasi nel sequente modo. Prēdonsi mirabolani chebo: i, indi, bellirici, emblici, e noci moscate ana dramme cinque, di nasturzo assato, origanò persico, pepe, olibano, ammio, gengieuo, carmezit, spigo, squināto, cipero, ana dramme quattro, scoria di di ferro notrita in aceto giorni 5. & assata dramme quindici. i mirabolani siano assati con butiro vaccino. l'altre specie s'inuolgano con olio di mandole dolci. & aromatizano con vna dramma di muscho. & con mele spiumato fa l'elettuario. E daraßi dopo sei mesi da j. dramma, insino à tre.

Auertimento nella Triphera di Phenone.

IL nome di triphera di Phenone, è deriuato dal nome proprio del auttore detto Phenone. è questa confettione in poco vso generalmente in tutte le parti d'Italia. & essendo il modo di comporle molto chiaro, non m'occorre dirne altro, hauendo in ciò supplito l'authore. quando però fusse bisogno di comporlo s'vsarà quella diligenza, che si conuiene ad vn si precioso elettuario. Pestādo prima il nasturcio, dopo il squinanto, e per esser durissimo, si pestarà alquanto da per se solo, & vi s'aggiongerà poi sopra il spigo. il cipero si pestara vnito, il gengieue tagliato in pezetti, acciò se li toglia i fili, che non si vedano per il medicamento. & si cōtunderà alquanto. e rotti tutti gli ingredienti, si metteranno tutti insieme à pestare, per esser tutti dura sostanza, fin che siano bē pesti, & triti. L'intento dell'authore, è, che dopo tolta dallo aceto la scoria, sia assata, & non abbruciata, come hanno scritto alcuni. per esser differente l'assatione dalla combustione, e torrefattione, come di sopra habbiam dichiarato. per il carmezit tutti gli scrittori sono concordi, che si debbia intender'il frutto del tamarisco,

Il gengieuo si deue tagliar in pezzi pria che pesti, & per che.

come

come si legge presso à Serapione nel capitolo xxxj. imperò che chiama in quel luoco carmezit il detto frutto. S'auertirà ancho, che la scoria sia macinata su'l porphido, che diuenti poluere impalpabile.

Sono molti testi che pongono l'assaro, e molti altri lo tralasciano. Valerio Cordo, i Rostini luminare, tesauro tutti da cordo lo pongano, doue sono altri di contrario parere, che nõ si debba intender assaro, ma bene assi, & che il nasturtio debbe esser assator & cosi ha da intender secondo la maggior parte di buoni scrittori, massime in questa compositione. come si legge proprio ne i Canoni. nasturtio asso, e nõ assaro, benche quãdo vi si ponesse, nõ sarebbe troppo inuentione. pur occorrendo fare questa compositione, si farà con consiglio di esperti in tal facultà.

Elettuario lithon tripon di Nicolò

E Interpretato quello elettuario lithon tripon frattore di pietra, perciò che valorosamente frage le pietre, e le caccia fuori, siano nella uessica ò siano nelle reni di chi l'usa, nè lo lascia incorrer in dolori di fianchi, ne di pietre. solue l'urina ritenuta, ò con fatica mandata fuori subito. si prepara cosi. Toglionsi di spigo nardo, di legno balsamo, gengieuo, acori, cinamomi, peucidani, meo, sassifragia, e li tre pepi an. drã. ij. e meza. di opobalsamo, garoffani, costo, reupontico, liqueritia, cipero, dragãto, alchandri. chamedrio, seme d'appio, d'ameos, seme d'asparagi, seme di basilico, seme d'ortica, e di cetro, an. dr. j e gra. xv. di folio, zaffrano, squinanto, cassia lignea, bdellio, mastice, lithospermo, semi di petrosello, seseli, sinion, aneto, euforbio, cardamomo, pietra del linco, olio nardino, muscellini ana scrop. vno, & grani iiij. di mele quanto basta. dassi la sera co'l vin caldo.

Auertimento nello elettuario lithon tripon.

L'Vso di questo elettuario è molto frequente, & io piu volte l'ho ꝑparato cõ molta diligenza, piu che in altro mai hauesse vsato, imperò che l'ho fatto ꝑ vso di la ꝓpria mia salute. e veramẽte quãdo è cõposto con diligẽza, fà bellissimi effetti, & ammirãdi. e per che tra le cose che v'entrano sono alcune c'hã dibisogno di dichiara

F tione

tione p far la cõpositione, come il douer richiede. Dirò prima, chel sisone nõ è altro presso Dioscoride, che ql picciol seme al gusto mordente, e simile all'appio, qual nasce in diuerse parti del mõdo chiamato falsamente amomo. e ben che molti dicono come Mattheo siluatico, & altri, che sia il seme del petrosello seluatico, sono in errore. imperò che questo seme cosi aromatico, non ha conuenienza alcuna co'l detto petrosello, come à molti esperti, & Eccellenti della cognitione di semplici è noto. v'entra ancora l'alesandri, qual non è altro appresso l'auttore, che l'appio maggiore, chiamato ppriamente olusato. e se non vi entrasse il petrosello crederei, che per alesandri, altro non intendesse, che'l petrosello macedonico. e mãcandone il macedonico, si potrebbe torre l'orcoselino, cio è appio mõtano, qual habbiamo in gran copia, è del quale raccolsi altre volte in Leuãte, essendo al seruitio del Cla. M. Thomaso Cõtareno, General di mare della Repub. Venetiana nell'an. del Signore 1558. essendo stato eletto speciale di quel Clarif. Signor p la sua galera. ne ho raccolto anche in copia per i monti di Bassano. per il legno del balsamo, ho posto molte volte il legno aloe, & altre volte il cipero. per l'acoro, si prende il calamo aromatico delle spetiarie, quale si ha per il vero, e legitimo acoro. Per l'opobalsamo, alcune volte ho tolto l'olio della mirrha fatto per destillatione, come ho costumato piu volte, e come ho detto, parlãdo dell'olio della mirrha. altre volte vi ho messo l'olio di noci moscate, con il volere de gli Eccel. Medici. p il costo si mette il vero, del qual si troua copia in Venetia. & s'è tolto p il vero, per il Collegio delli Eccel. Med. Per il lapis lincis, si leggono nelle scritture molte cose veramente fauolose. e per tal causa Pl. al libr. xxx. al capo iij. disse, che l'ostinatione de gli scrittori lo sforza à parlar del lincurio, per che quãdo non fusse elettro, uogliono pò che sia gioia, fatta dall'vrina del linco ouer lupo ceruiero, cauata da sotto terra. atteso che quella bestia subito dopo vrinato ricuopre la sua vrina, à tal che non si possi da gli huomini trare vtilità di quella. ha colore di elettro infocato, & se ne fa intagli. tira à se non solamente le foglie. & le paglie, ma anche può trare il ferro, & il rame, secondo la openione di Diocle. & di Theophrasto. ma io l'ho per cosa falsa. Questo tutto scrisse Plinio. L'Eccellẽtissimo Matthiolo chiama questo luoco di Plinio à cap. vij. però hà fallato il Stampatore, perche si legge al cap. terzo.

Pliris

Pliris arcoticon di Nicolò.

L'Elettuario pliris arcoticon ciò è cõpleta medicina, vale à gli attristati, e melancholici, alla gran debilità del stomaco, e del cuore, ciò è alla sincopi. ripara la memoria, acuisce i sentimenti. aiuta gli epilettici, analethici, & achaletici, che sono difetti d'epilepsia, e ripara ad ogni debilità di ceruello. Fassi così. Prendesi di cinamomo, garoffani, legno aloe, galanga, spigo, noci moschate, gengieuo, spodio, squinãto, cipero, rose, & viole ana dram. j. & grani xv. di folio, liquiritia, mastici, storace, sampsuco, balsamita, basilicone, cardamomo, pepe negro, & pepe bianco, frutti di mirto, e scorze di cetro, ana scrop. due, e grani cinque, di gemme, been bianco, e rosso, coralli, seta combusta ana scrop. vno, & grani due, di muscho grani sette, e mezo. di camfora grani cinque, di siropo rosato quanto basta. si dà a' febricitanti, con acqua matina, e sera. & à chi non ha febre, con vino.

Auertimento nello elettuario Pliris arcoticon.

E In molto vso in Venetia questo elettuario pliris arcoticon, non gia ordinato, eccetto da eccellenti Medici. & si suol preparare in forma solida, in rotule. Ben che gli Speciali il tengano in specie, & secondo che vien ordinato il preparano. Il modo di prepararlo è chiarissimo. Si farãno ben gradatamẽte le triturationi. V'entrano le gẽme preciosissime. il debito però de gli Speciali è sempre di pigliar le oriẽtali, in questo, & ogni altro medicamẽto, doue si richiedono, e delle piu perfette, & non le possendo hauere, si dourebbono torre tante perle preparate, come molte volte ho proposto ad alcuni Medici eccellenti. nõ dico però, che lo Speciale resti di far ogn'opera per hauer le vere gemme. per che sono state messe nelli elettuarij con gran cõsideratione. & quando saranno orientali, & elette non si deueno spreggiare da alcuno. si metteran donque tutte cinque le sorti. Ciò è saphiro, granate, giacintho, rubini, & smeraldi. per la balsamita, si intende il sisembrio detto menta aquatica, qual ha vn poco d'odore di balsamo. Si toglie per il basilico il suo seme. per non far come fece vn che si teneua il proto nell'arte, che messe l'herba contra la nostra volontà.

Elettuario magiſtrale, per gli oppilati.

PEr l'oppilationi della milza, e del figato ſono uarie, e diuerſe deſcritioni. quella della limatura accialina, ancho in diuerſi modi ſi vede ordinare, tra le quali queſta è molto ageuole à fare. Prẽdeſi limatura accialina preparata onc. quattro, ſpecie di diarodone abbate, & di diacurcuma ana oncie vna, & d'epithimo, & thimo ana oncia meza. con mele ſpiumato quanto baſti, ſi faci elettuario. La cui doſi è dramme due, per hore tre auanti il cibo,

Auertimento nello elettuario per gli oppilati.

LA deſcrittione dello Elettuario per gli oppilati ſopra ſcritta, è molto eccellente, & per la limatura de l'acciale, ſi potrà ancho torre la ſquamma, ſe ben alcuni dicano il contrario. & volcuano chiamar quello per ſquamma, che ſi vede eſſer la ſpiuma, & contro ogni ragione, come nello elettuario, di ſcoria di ferro, ho prouato. & il modo di comporlo è faciliſſimo. ſi deue però ben preparar la limatura, come in altri luochi di ſopra s'è detto. ve ne ſono altre deſcrittioni di queſti elettuari per oppilati, quali anco ſi crede che faccino buoni effetti.

Michleta di Nicolò.

MIchleta è elettuario eſperimentato all'hemorrhoidi, & alle torſioni, e ruggito del ventre, alla lienteria e diſſenteria, & è ottima ad ogni ſolutione, eſluſſo di uentre. & faſſi coſi. Prendonſi di mirabolani, cirini, indi, e cheboli mondati. & aſſati an. dramme ij. e meza. di naſturzo dramme due. di mirabolani bellirici, & emblici aſſati, ana drmme due, di cimino, aniſo, ameos, & corui, ana dramma vna, & meza. ſi laſciano infuſe in aceto per hore vintiquattro, & dopo aſſate ſi poluerizano, & vi s'aggionga del ſpodio, balauſtie, ſumach, maſtici, & gomma arabica ana dramma vna, & grani quindici. fregati, ogni coſa con olio roſato. & ſi tempera tutto co'l ſiroppo mirtino. ſi dia con acqua piouana, la mattina, il mezo di, & la ſera.

Auertimento

Auertimento nella Michleta.

QVesta confettione è poco in vso da Medici, quì in Venetia, se ben è tra li nobili medicamenti. che altro nō significa il suo nome;che esperta medicina. & occorrendo il bisogno di prepararla,s'auertirà, che i mirabolani siano assati,& nō abbruciati,ma li sia totalmēte tolta la virtù solutiua.che in essi si ritruoua.& accresciuta la virtù stitica,come insegna il seruitore,& prima che si facci l'assatione, sarebbe lodeuol cosa infonder i mirabolani in vino di cotogni, come l'istesso cō bel modo ci esorta che si facci ꝑ l'vso di curare il flusso dell'hemorrhoidi, per le quali è stato ritrouato questo medicamēto.& dopo infusi si debbono esiccare,e dopo assarli,come in altri luochi ho detto dell'operatione del fuoco. quali sono torrefare, assare,& abruciare. il cimino, i carui,gli anisi,i finocchi, & l'ameos, si debbono infonder nell'aceto per hore vintiquattro. & doppo siccarli,& torrifarli tāto,che'l calor del fuoco sia penetrato dētro, & sia consumato in tutto l'humido naturale quasi,& questo è propriamēte il torrefare. dopo si debbano fregare cō le mani onte d'olio rosato,o vero di mastici,li mirabolani cauati dall'aceto. Auertendo ch' ogni cosa sia pesta sottilmēte, & composta co'l siropo mirtino, come insegna l'authore.e oprando che'l siroppo sia corpolento, accio si cōserui meglio l'elettuario Sono alcuni testi che, variano il peso del nasturtio,chi dramma mezza, altri dramme due, et meza. la maggior parte pone solamēte dram.due,et questo si tiene per il giusto peso, che vi entra. si debbe il detto nasturtio assarlo, massime essendo questo elettuario bono per le emorroidi,legge nelli Canoni di Mesue.

Athanasia magna di Mesue.

L*Athanasia maggiore fa al dolore del fegato, & della milza, & alla loro oppilationi. al dolore del stōmaco. è vtile all'asma, & alla tosse antica, & mondifica il petto. Gioua all'antico flusso del ventre, & alla dissenteria, al dolor di reni, & all' hemorrhoidi. & è nel leuar il dolore come'l Philonio. hà voluto Galeno, che in questo elettuario sia messo il figato del lupo, ꝑ giouare di sua pro-*

pria natura all'infirmità del figato. onde a comporlo si prende di zaffrano, oppio mirrha, castore, iusquiamo bianco, costo, cordumeno, semi di papauero rosso, spigo, eupatorio, fegato di lupo, & corno destro di capra. ouero come si legge i altri, di corno di ceruo. di ciascuno parte equali. Pestansi le cose che sono da pestare. & le altre si dissoluano co'l uino. & fa elettuario con mele spiumato. darassi dopo sei mesi, da mezo aureo insino ad uno integro, con uino dolce. ouero con succo d'endiuia, & d'appio.

Auertimento nell'Athanasia magna.

MOlti descrissero, questa Athanasia, come Galeno, Auicenna, e Serapione, ma hoggi non si ritroua in vso in Italia, benche da gli antichi fusse cosi chiamata per esser c'hauea il nome d'immortale per le sue facoltà, & virtù. Il modo di comporre questo elettuario, è descritto molto chiaro dell'auttore. auertendo però, che'l fegato di lupo si ritroua esser diuenuto humido, & per tal cagione è di bisogno pestarlo, & aggiongerui del uino, & passarlo per il staccio. e parimente dissoluer l'oppio, & il resto tritar sottilmente, & con il mele spiumato fare lo elettuario. il tempo d'vsarlo sarà dopò la fermentatione di sei mesi.

Dianiso di Mesue.

E Valoroso il Dianiso alla grossa ventosità del stomaco, alla frigidità, & abondanza di phlegma crudo, che in esso si contiene, & alla tosse antica. Fassi cosi. Prendonsi d'anisi dramme vinti. di liquiritia, & mastici ana dramme otto. di carui, macis, galanga, gengieuo, finocchio, e cinamomo, ana dramme cinque. di tre sorti di pepe, calamento, piretro, & cassia ana dramme due. d'heil, garoffani, cubebe, zaffrano, & spigo ana dramma vna, e meza. di zuccaro oncie due, di mele spiumato quanto basti.

Auertimento nel dianiso.

LA descrittione di questo elettuario è di Mesue, massimo fautore della medicina.& è in poco vso. il modo di comporlo è chiarissimo, resta à sapere, che queste spetie non richiedono d'esser molto sottilmente peste come tutte le cose richiedono anco, che si parano per scacciar la ventosità. gli anisi sono notissimi in Italia,di quali se ne porta gran copia di Puglia. ha questo seme con seco poca durabilità. imperò che passato il suo primo anno perde la virtu, & conoscesi facilmente, impero che il fresco è si verde, che è quasi verdissimo. passato poi l'anno,vien smorto, & quasi nereggia.

Elettuario di psilio di Mesue.

L'Elettuario di psilio solue la colera citrina, & è ottimo alle febri acute. vale alla doglia del capo, et alla vertigine causata da humori colerici. Conferisce alla riscaldagione del fegato, & all'itericia. si fa cosi. Prendonsi di succo di buglossa domestica, e seluatica,succo d'endiuia, e d'appio, cotti,e spiumati an.lib.ij.ne i quali per hore xxiiij. s'infonde di cuscuta, anisi, e follicoli di sena an. oncia meza. di caper venere mani.j.di succo di fumo terre oncie tre d'asaro,dramme iiij. di spigo dramme.ij.e si bollano con vna bollitione. gittandoui sopra di viole recenti, ò vero di secche oncie tre.d'epithimo oncie due. & si bollano d'vn altra leggier bollitione. poi si cola ogni cosa,e spremesi.nella qual colatura si macerano per vn dì, & una notte, agitandole ogni hora con la spatola,di psilio oncie tre. Poi si caua tutta la uiscosità, dalla qual sene togliono libre iiij. e mischiatoui di zuccaro bianco libre ij. e meza, si cuocono con facilità, scamonea preparata oncie iij. & meza. & poi che saran cotti, ui si getta di trochisci di diarodone, & trochisci di spodio, & di reubarbaro ana oncia una. di trochisci di berberi oncia meza. Si fa elettuario. La sua dosi è da dram. tre sino ad aurei tre. chiamò Hamech questa confettione, elettuario trochiscaco. Sono di quelli, che u'aggiongano d'aceto libra una, & meza.& altri di succo di uiole libra una, medicina nobile.

Auertimento nell'elettuario di Psilio di Mesue.

NOn ho uoluto mancar di scriuer questo elettuario di psilio secondo la descrittione di Mesue. per esser composto da molti Speciali. il modo di componer, e d'osseruare quanto s'è detto nell'altro, di far le mucillagini. Auertendo di cauarli per uia d'infusione, e non di decottione. per esser, come hò detto, composto il psilio di due sostanze. del resto si farà secondo l'ordine dell'auttore. alcuni hanno dubitato se questo elettuario sia di Mesue, per dir lui nel fin della compositione, chiamò Hamech questa confettione elettuario trochiscato. Auertendo, che l'aggiongerui del aceto, ò del succo delle uiole, non si usa di metteruela. il psilio è un seme, che quādo è maturo si rassimiglia a i pulci, del qual è deriuato il suo nome, come afferma Dioscoride, benche lui nō l'affermi. ma che portata questa pianta in casa non lascia generar pulci. non si dà mai questo seme pesto per bocca in modo alcuno, imperò che pestādolo discuopre la sua malignità nella parte di dentro, quale è vlceratiua, & escoriatiua, come l'istesso auttore dice nel proprio capo.

Rosata nouella di Nicolò.

LA confettione rosata nouella è cosi chiamata dalle rose, & a differenza della uecchia, quale riceueua il solfo uiuo. Gioua al uomito, & alla souersione dello stomaco, ristora la sua debilità, e reprime l'ardor della sete. ristora mirabilmente gli indeboliti da longhe infirmita, restringe, & rafrena i sudori grandi. & fassi cosi. Prendonsi di rose, zuccaro, & liquiritia ana oncia una, dramma vna, & scropoli doi, e mezzo. di cinamomo dramme doi, scropoli doi, & grani doi. di garoffani, spigo, gengieuo, & galanga, noci moscate, zedoaria, storace, cardamomo, e seme di appio ana scropol. vno, e grani otto. di mele quanto basta. dassi la mattina, il mezo dì, e la sera con acqua fredda.

Auertimento nella rosata nouella.

ALtro non è di bisogno d'auertire in questa confettione, p che l'auttore dichiara il tutto. eccetto che siano peste le cose cō diligenza secondo i gradi già detti piu uolte. & poi si farà la confettione con mele spiumato, a ragion d'oncie tre per ogni libra di mele. & perche l'auttore in questa descrittione molto sottilmente ordina li pesi di simplici che vi entrano, & non esser niun di quello, ne Euforbio, ne anche elettuario, delli quali si deue ben considerar la quantità, mi par con ragione poterli dire, che fusse stato in questo superstitioso.

Ho molte uolte composto questo elettuario in forma solida, p ordine dell'Eccell. M. Leone Croto, Medico di non poca stima, & per i suoi meriti eletto del Clarissimo Bailo d'Alessandria, per medico donde oltre l'utile riportò molta lode. e fu cagione di liberar molti schiaui dalle mani d'infideli, per una signalata cura nella persona del Bassà. soglio però conseruare questo elettuario in specie, imperò che alcuni il uogliono in forma di elettuario, & altri in tauolette ò girelle. & hauendone le specie potrò subito seruir gli infermi ad ogni guisa.

Saponea chiamata in altre parti mandolato.

SE ben questo mandolato è molto delicato, e gioueuole al petto. si ritruoua però in queste parti in poco uso. non ostāte, che da Paulo Aegineta si lodassero le mandole per cibo delle destillationi. Pur l'Eccellentissimo M. Giouanni Mailan mio charissimo Compare l'ha messo quasi in uso per i boni effetti che ne sentono li suoi infermi, & massime a persone degne, e gentilhuomini. Il modo che sua Eccellentia ordina che si facci, è in questa guisa. Prendonsi di mandole curate, & purgate dalle scorze, oncia una, e mezza, & le fà pestar bene, & infusaui sopra una scudella di brodo di pollo, le messate bene dissoluendole in quello, e poi le passa, & cola per il staccio. & a quel brodo fatto bianco, come latte, vi s'aggiunge dentro oncia una di penetti, ò uero di zuccaro cando, fatto in poluere, & del pan grattugiato in poca quantità. & si fa bollire lieuemente,

te, a tal che venghi alquanto spessetto. qual fa torre la sera a suoi infermi prima, che si uadino a dormire. ne si può aspettare dal mio Eccellentissimo compare altro nelle sue cure da gli infermi, che esquisiti, gioueuoli rimedij, così per la sana, & gran dottrina, come anche per la molta esperienza. imperò, che si potrà di quella meritamente dire, Qui mores hominum multorum uidit, & vrbes.

Dia margariton di Nicolò.

CHiamasi questo elettuario diamargariton, dalle due sorti di margarite pertugiate che v'entrano. Gioua alle passioni del cuore, & alla malinconia, & a tutte le dibilità del cuore, & del stomaco. a farlo, si prende di garoffani, cinamomo, spigo, galanga, legno aloe, liquiritia, trochisci diarbodon diani ana dramma una, & mezza, di noci moscate, macis, alipte, zedoaria, reubarbaro, storace calamita ana dramma vna. di margarite pertugiate, & non pertugiate, gengieuo, osso del cuore del ceruo, auolio, blatte bizantie ana dramma meza. muscho, ambra, cardamomo, ligustico, basilico ana scropolo vno. muscho grani disdotto. di camfora grani sei. di mele rosato quanto basta. si dà l'estate con acqua rosata. d'inuerno con uino la mattina, & anche nel mezo dì.

Auertimento nel Diamargariton caldo.

QVESTA confettione del diamargariton, è in vso, detto margariton caldo. per esserui vn'altra descrittione di diamargariton freddo, vsato in Napoli, & in altre parti d'Italia, per le donne grosse febricitanti. qui in Venetia non è composto da alcuno. & però si deue ben auertire, quando uiene ordinato da Medici, che non si desse il caldo per il freddo. & però si deue tener parato l'uno, & l'altro in specie, & comporlo secondo, che verrà ordinato, ò de l'uno, ò del altro. I trochisci di Ani non si fanno secondo scrisse l'Auttore, per causa del balsamo, che

Trochisci di Ani.

vi entra. però in suo luoco si può vsare l'olio di noci muscate, conueniente a questa confettione. si dubita anco nella descrittione di questi trochisci di Ani, se debbon esser fatti con le viole bianche, come scriue l'Auttore, ò nò, ma con le citrine nominate cheiri. L'Auttore specifica le bianche, quali sono molto inferiori di bontà alle citrine, come affermano li buoni scrittori, & come afferma Dioscoride al Libro Terzo, al Capitolo cento e trentadoi, qual parlando del Leucoio, cioè viola bianca, ne scriue diuersi sorti, quali sono sotto il nome di viole bianche, & dice, che la citrina è megliore per l'uso della medicina. & però questi trochisci sempre si deuono preparare con le viole gialle, quali sono chiamate anch'elle bianche, da Dioscoride. fù in questa città vn Speciale che si riputaua molto. & compose questi trochisci con le viole bianche, quali sono specie di porporee, ò per dir meglio di viole chiamate negre da Dioscoride, senza alcuno odore, & uennero bianche per la molta humidità, & nascono in luochi frigidi, di niun ualore nell'uso della medicina. però si deue pigliare il leucoio, come specie piu ualorosa nella medicina.

Diamargariton d'Auicenna.

DEL Diamargaritone scriße Auicenna nel regimento uniuersale delle donne grauide, chiamandolo elettuario di margarite. Faßi prendendo di margarite non perforate, piretro ana dramma una. di zenzero, & mastici ana dramme quattro. di zedoaria, doronico, seme d'appio, capsia, cardamomo, noci moscate, macis, cinamomo ana dramme doi. di been bianco, & roßo, pepe nero, & pepe longo ana dramme tre. di cinamomo dramme cinque. di zuccaro solimeno quanto sia ogni cosa, & piu. Daßene quanto vn cocchiaro.

Auertimento

Auertimento nel Diamargariton d'Auicenna.

IL diamargariton d'Auicenna alcuni l'vſano in cambio di quello di Nicolò, perciò che l'vſo delle confettioni depende dall'ordine di Medici. e però non è errore alcuno tener preparate le ſpecie dell'vna, e dell'altra deſcrittione, nel comporre di queſta, non ui è difficoltà alcuna.

Reſta però di dichiarare quel che intende Auicenna qui per la capſia. & altri hanno ſcritto tapſia, credendo fuſſe errore nel teſto. e ueramente a confortare donne groſſe, non ſi può componer confetto di coſa ſi uiolente nel ſoluere, & inimica del ſtomacho, e perciò ſi deueno fuggir molti diſpenſarij di Speciali, quali ſcriueno ſenza conſiderar piu oltre. dirò donque che Auicenna parlando del regimento vniuerſale delle donne grauide, nella correttione doue ſi legge capſia, è ſcritto fuori ſcitaragi, qual ſecõdo lui, è il lepidio, ne ſi può intender per caſſia lignea, come ſcriſſe il Caliſtano, imperò che Auicenna in quello elettuario di margarite, vi mete'l cinamomo, qual è corretto cherſo, che ſignifica preſſo gli Arabi una ſorte di caſſia lignea. e per che ſetaragi ſignifica legni di garoffani, ò caſſia lignea, e ſcitaragi il lepidio, ſarà neceſſario, che non intendiamo tante ſorti di caſſie lignee, ma il lepidio. per il cinamomo alcuni hanno uoluto intendere il cimino, ſenza alcuna conſideratione, ò fondamento. La correttione però del teſto, come ho detto, legge, cherſo, che ſignifica una ſpetie di caſſia lignea, e non altro. Chi farà la compoſitione al modo del caliſtano, ſi potrà domandar diacinamomo, per la quãtità di ſpecie di canella, che lui pone.

Di queſto mi rimetto al giuditio de li medici eſperti, ben che Auicenna nel regimento del aborto, e di cauare il feto morto, dica che la capſia ſia ſimile al naſturtio, il che altro non ſi può intendere, che il lipidio.

Dia

Dia margariton frigido Magistrale.

IL Diamargariton frigido è di certissimo giouamento all'infirmità del cuore, del ceruello, del figato, e dello stomaco. generano allegria e rendono il colore, & odore del corpo Fassi in questa guisa. Prendonsi di tutti i sandali, fiori di viole, semi di meloni scorticati, & trochisci diarbodon ana dramme due. di seta cruda, osso di cor del ceruo, spodio, doronici romani, tutti li been, spigo nardo, zaffrano, margarite intere, & perforate, rasature d'auolio saphiri, biacinthi, smeraldi, diaspri, legno aloe, seme di cicorea, seme d'acetosa, & ambra grisa, anà dramma meza. di oro fino dramma vna. di camfora scropolo vno. di musco grani due.

Elettuario magistrale à romper la renella.

SI fa l'elettuario a questa guisa. Prendesi di cenere di scorzi d'oui poluerizati dramme due. di uetro combusto, pietra di spongia, & petra giudaica ana dramma una, & meza. di seme d'appio, asparagi, brusci, petrosellino, & leuistico ana dramma vna. d'anisi, & di liquiritia ana dramme quattro. di sangne di becco preparato dramme cinque. di zuccaro rosato oncie otto. di mucillagini di sebesten libra vna. d'osimel composto oncie tre. di pistacchi mondi oncie quattro. Infondonsi li pistacchi in lissia per hore quarantaotto. dopo saran pesti, & cotti secondo l'arte. Si pestaran prima ben tutti i semi, & gli altri ingredienti, & si ridurranno in poluere tanto, che sia impalpabile. dopo si prenda la mucillagine co'l zuccaro, & osimel composto, & si faran bollire alquanto, acciò si possi conseruare. s'aggiongono dopo li pistacchi pesti, & nel fine la poluere, & seruarassi lo elettuario in uaso di uetro. Si usa la mattina per la renella, & si ba tardare i' desinar per sei hore dopo, & serà molto precioso vsandolo spesso.

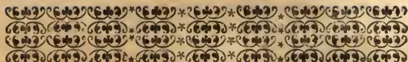
Auertimento

Auertimento nell'Elettuario magistrale per la renella.

SCrisse Auenzoar, che a far il uetro combusto, s'onge il uetro di pece liquida, e si fonde al fuoco, & poi si mette nell'acqua fredda, e di nouo s'onta di la detta pece, & si fonda, e bagna nell'acqua, & cosi si farà sette uolte, & sarà combusto, cio è si fa di cenere. al che s'oppone il Fallopio nel suo trattato di metalli con dir, che n[on] ha possuto trouar il modo di bruciare il vetro, ben che sia lodato dalli auttori, però li modi con che insegnano far la combustione, sono inetti, e non riescono, ma si liquefà solamente. nè so, che ad alcuno sia riuscito di ridurlo in cenere, come ne anco à me è auenuto, cercando di farlo. ben che si renda a quel modo preparato piu tritabile, ma non si può dir ueramente combusto, ne ridursi in cenere.



DISTIN-



DISTINTIONE SECONDA

DI LOHOCHI.

LI medicamenti c'hanno virtù di maturare, e sottigliare le materie crasse, contenute nel petto, e nel polmone, e le rendono atte a potersi espurgare co'l sputare, e di far diuenir crasse le materie salse, e sottili, sono chiamati da gli Arabi loch, da Greci eclegmi, da Latini lābitiui. sono d'una sostanza grossa, e spessa, & alquanto viscosa. acciò che non subito descendano dopo presi, ma che attardino ꝑ la tenacità, e descēdano a poco a poco, humettando le vie, per le qual passano, e nettando da le materie crasse. e se saran sottili, incrassarle, & temperar la acutezza, se sarà salsa.

Loch di Pino di Mesue.

IL Loch di pino conferisce molto alla tosse antica, alla asma, al sputo tenace, & alle constrittion dell'hanelito. e si para. Prendendo di pigne monde dramme trēta. di mandole dolci, nociuole abrusсate. tragacanto, gomma arabica, liquiritia, e il suo succo, amido, capel venere, & ireos ana dramme quattro di polpa di dattoli dramme trentacinque. d'amandole amare tre. di mele spiumato quanto basta. si fa loch. e dassene fin un oncia lambendo.

Auertimento

Auertimento nel Loch di Pino.

IN molti testi dell'auttore si legge uariata di pesi. il che è di poca importanza, imperò che non può esser di alcun nocumento a gli infermi. nel peso del zuccaro, & del butiro è uaria anche la sententia de gli scrittori. in alcune si legge dramme quattro. in altre oncie quattro. la maggior parte de gli speciali s'attiene alle quattro dramme. & io mi accosto a quelli, che si leggono oncie quattro, perche così ho letto appresso a testi antiquissimi, & à Francesco Pedemontano, & a Christoforo de honestis. p far questo loch, è di bisogno hauer il mel passulato, qual si para così. Pigliasi bona quantità di vua passa, & pesta, si bollirà in acqua, & si colarà così calda per una tela rara, & così calda si spumarà. & s'inspessirà al fuoco come sapa. & sarà il mele passulato. ma che'l uorrà conseruàr molto, è di bisogno del aiuto del mele. Ciò è, che si togli di mele passulato lib. vna, a cui s'aggionga di mele puro libre due. & quando ui si mette così nel loch, non è di bisogno di aggiongeruisi altro mele, acciò si conserui. molti v'aggiongono alla compositione della gomma arabica, & draganto infuso & cauato per il staccio. il che a me nõ quadra. ma ben che le gomme peste, & criuellate per una tela vi si mettino. & perche le gomme fanno molta spessezza, per questa cagione il mele deue hauer poca cottione. qual despiumato non deue auanzar due libre di peso, imperò, che in minor quantità, non si farà per conseruar il confetto, qual pesa oncie ventitre, & dramme cinque. Pigliando per dramma, oncie di zuccaro, butiro, & mele passulato. Li pignoli s'infonderanno in acqua di fiori di viole recenti. ò uero acqua di farfara. i pignoli saran freschi, & recenti, & cauati dell'acqua seranno fregati con un fazzuol netto. al fin si pestaranno con le mandole, & le nociuole. & poste nel mele si meschiaranno ben con la spatola. & nel fine ui s'aggiongeran le specie. il succo di liquiritia, se sarà bono si pestarà, & dissoluerà co'l mele. guardasi il Speciale di torre il succo di puglia per esser cattiuo, & di sapore ingrato. è laudato quel che si porta de l'isole Diomedeè dette hoggi Tremiti, come, che sia soaue, & dilettabile. Questi loch non sono molto durabili, però che'l butirò si corrompe per non ui si metter ben

cotto,

cotto, & spurgato. & però alcuni, come l'Eccellente Frizimelega, il faceua componere con olio di mandole per durar piu, & molte volte si fanno senza butiro.

Loch di succo di cauli di Mesue.

IL loch di succo di cauli è mirabil di giouamento alli tosse humida, & alla raucità della voce. Si fa così. Piglinasi di succo di cauli libre cinque, cuocansi à lento fuoco, spumando sempre, fin che riman ga libre due. dopoi si cuoca con sapa, & mele libra vna tanto, che diuenga spesso.

Auertimento nel loch di succo di cauli.

DEscrisse Mesue q̃sto loch nel capitolo de tussi humida il modo di farlo, è di far bollir libre v. di succo di cauli sempre spumando tanto, che venghi a libre due, & con sapa & mele ana oncie sei, si farà bollir tanto, che venghi à bona forma di siroppo inspessato à modo di mele. Auertendo che'l mele sia ben spiumato. Alcuni in loco del mele, vi metteno il zuccaro.

Loch sano, & esperto di Mesue.

IL loch sano, & esperto fa valentemente alla tosse, & alla raucedine della voce, per frigidità, & phlegma grossa congelata nel petto, & nel polmone. Fassi così. Toglionsi di cinamomo, hissopo secco, & liquiritia, ana oncia meza, giugiule, & sebestē, ana trenta. di fiche secchi, e dattoli carnosi. vua passa ana oncie due, di fengreco drã me cinque. di capel venere mani. j. di seme d'anisi, di finocchio, di lino, ireos, e calamento ana drã. iiij. si fa d'ogni cosa decottione in lib. 4. di pura acqua, sino alla consumatione della metà, & si cola, nella qual colatura si metteno di penetti libre due. & tanto si cuocano, che inspessiscano come mele. Poi ui s'aggiongono di pigne monde dram. 5. di mandole mondate, liquiritia, draganto, gomma arabica, & amido ana dramme tre. d'ireos dramme due. & stangheggiasi ogni cosa insieme sino à tanto, che'l medicamento si macera, e si faccia bianco, e dannosene lambendo dramme cinque.

Auertimento nel loch sano, & esperto.

PEr compor questo loch si farà il decotto, pigliando prima il seme del fen greco, & del lino, & si metterà in vna peza rara, & si farà bollire, qualche volta spremendola. si mette nella peza, acciò la decottione non vengi molto spessa, & muccaginosa. & mentre che bolle vi s'aggionga l'ireos, dopo l'hissopo, & calamento: & dopo alcun bollore, si metteran le giugiube, & il sebesten, con l'vua passa, fichi, & dattili. dopo i semi, e la liqueritia: perche nõ sostien molta cottione come l'altre radici. & come harà bollito, aggiõgi cinamomo contuso, facendolo bollire per poco spàtio. & subito dopo il capel venere fresco, ò recente, & bollirà ogni cosa in libre quattro d'acqua pura tanto, che si consumi la metà. & con libre due di penetti bolliran a consistẽza di siroppo ben cotto. dopo vi s'aggiõgano i pignoli, e le mãdole trite bene, e passati per il staccio. così l'altre cose siã peste sottilissime, & anche il dragãto, qual pesto si passarà per peza di tela, & non s'infonderà in liquori, come molti hanno per general documẽto, che'l draganto, & la gõma arabica, si deueno infonder e liquidar, e esser messi ne i medicamẽti, per che l'humido nel qual sono imbeuute le gomme sonno facili di corrompere. Questo loch è di molta vtilità, & per volerlo conseruar longo tempo, è di bisogno, che dopo meschiati tutti gli ingredienti così freddi, si ritorni al fuoco, & si scaldi tanto, che quasi voglia cominciar à bollire, & subito cauato dal foco, si staugheggiarà tãto, che'l medicamẽto sia biãco. e così parato cõ l'esperienza, si vede esser meglio cõseruato. per che parandosi con mal ordine, diuien acetoso.

Loch di papauero di Mesue.

IL loch di papauero gioua molto all'asprezza della gola, & alla tosse, cagionata da cattaro caldo, & sottile. fa allo sputo liquido, & doue è bisogno d'ingrossatione. conferisce anco alle febri ardenti, al dolor del petto, & alla pleuresia. Fassi così. Piglinsi di papauera bianchi dramme xxv. mandole dolci scorticate, pigne monde, gomma arabica, dragaganto, & succo di liquiritia ana dramme x. di amido dramme tre. di seme di porcacchia, di lattuca, & di cotogni ana drã.

iiij. di

iiij. di zaffrano dramma vna. di penetti oncie quattro, di ſiroppo di papauero quanto baſta, & ſia propriamente il ſiroppo fatto di capi di papaueri bianchi e negri, ſemi di lattuga, e fiori di viole.

Auertimento nel loch di papauero.

SI para queſto loch con ordine, peſtãdo prima il papaueró con diligenza in vn mortar di pietra. e paſſando poi per il ſtaccio con vn poco di liquore del ſiroppo di papauero. e ſerã parimente le mandole, e pigne peſte, & paſſate. & redutto in paſta ogni coſa. e l'altre coſe ſaran ſottilmente peſte. il dragãto, ſi facci in poluere, come s'è detto nel loch ſano. il ſucco di liquiritia ſi ſarà bono, ſi diſſarà nel mortaro peſtandolo, & paſſandolo col ſiroppo detto. e ſi pari il ſiroppo prima detto dall'auttore, quale è differente del ſiroppo di papauero. per fare il detto loch. & s'aſtrengerà detto ſiroppo piu del conſueto, acciò piu ſi cõſerui. Si ſtangheran le paſte di papaueri. mandole, e pigne. e vi s'aggionge la liquiritià diſmonta, e l'altre coſe che vi entrano in polueri, ſecondo l'ordine dell'auttore.

Loch di ſquilla di Meſue.

IL loch di ſquilla è vtiliſſimo à coloro, à cui gli abonda materia groſſa, & viſcoſa nelle parti dello ſpirare dalle quali facilitandola la caccia fuori. gioua alla difficultà dello anhelito, alla doglia del petto. & à quella della coſta. Paraſi, prendendo di ſucco di ſquilla, e mele ſpiumato per ciaſcuno parte conueniente. & inſieme ſi cuocono, ſino che venghino à ſoſtanza di loch.

Auertimento nel loch di ſquilla.

A Far queſto loch. prima coperta la ſquilla di paſta ſi cuocerà al forno come altre volte s'è detto. & coſi calda con preſtezza ſi peſtarà in mortar di pietra. & caldo dopo peſta ſi metterà in vna tela groſſa, & ſtruccando ſe ne cauarà il ſucco. & nõ eſſendo ſtruccata calda, ſi ſtenta à cauar il ſucco. & prima che la ſquilla ſia meſſa à cuocer nella paſta. ſi farà monda da ſcorze di fuori, & ſe li cauarà quel di mezo. & del ſucco cauato ſe ne torrà libra vna & altro tan

to di mele ſpiumato, & ſi fara bollir in vaſo di terra. Sono molti che metteno piu ſucco che mele. & queſto ſarà piu valoroſo. Auertendo che la ſquilla nel pararla nō ſi tocchi cō ferro di ſorte alcuna.

Loch di polmon di volpe di Meſue.

IL loch di polmone di volpe, ſi dà a i tiſichi, per eſſer di mirabil giouamento in mondificare, e confortare il polmone. e per farlo, ſi piglia di polmone di volpe eſiccato, ſucco di liquiritia, capel venere, ſeme d'aniſi, e ſeme di finocchio, parte equale per ciaſcuno, e confettaſi con zuccaro cotto, in acqua, ò vero ſucco di mirti, cō quale è piu confortatiuo.

Auertimento nel loch di polmone di volpe.

QVeſto loch è in commun vſo, & ſpecialmente in le ſpetiarie di Vinegia, ma con diuerſe maniere. Imperò che alcuni il fanno con zuccaro, ſecondo l'intento del auttore. & altri co'l mele. bē che l'auttor non dichiari con qual ſorte d'acqua, ſi debba diſſoluer il zuccaro. ho oſſeruato, che alcuni vſano nel diſſoluer il zuccaro l'acqua di farfara. & altri con il ſuo ſucco. e queſto ſi tien per megliore. Il modo di comporlo è chiarò. s'auertira pero che'l polmō non ſia vecchio, & che non paſſi l anno. Si prepara il polmon curādolo d'ogni ſporchezza, & ſi laui con vin bianco odorato. tanto che mettendoui del vin ſopra, non ſi inſporchi, ma che vi reſti chiaro, & mondo. & tagliato il polmone in quattro parti, ſi eſiccara ſu'l ciel del forno, & nō in altro luoco. ò nelle ſtuſe. & eſſendo ſecco, non occorrendo oprarlo, ſi cōſeruarà in boccia di vetro di ſtretta bocca ben ſerrata con cera. & in queſta guiſa ſi conſeruano i fiori. & altre coſe, e preciſe detto polmone ſenza inuoltarlo nell'aſſenzo, come ſi coſtuma fra gli Spetiali, & darli mal guſto. & ſi metterà in boccia, che ſia ben ſecco, à tal che l'humido non offenda co'l corromperlo.

Modo di cōſeruar tutti li ſimplici.

Loch di

Loch di farfara magistrale.

IL loch di farfara, è valoroso in tutte le passioni del petto. si para à questa guisa. Toglionsi di radici di farfara oncie sei. & mondano, & cuocono in pura acqua, e si pestano in mortaro di marmo, & si passano per staccio. poi con la lessatura si dissolue, di zucaro libra vna, & meza, & si cuoce à debita spessezza, e cosi cotto, vi si mescіano le radici della farfara passate, & di pigne mondate, & peste oncia vna, e meza. di vua passa fatta in polpa oncie due. & si fa loch. Sono di quelli, che v'aggiongono di zaffrano, macis, cinamomo, & garoffani ana scrop. vno, di succo di liquiritia scropoli quattro.

Auertimento nel loch di farfara.

L'Vso non è appresso molti di q̃sto loch. si para cõ passar ogni cosa per il staccio. con la decottione delle radici della farfara, dissoluendo il zuccaro, & cuocendolo in bona forma, aggiongendoui la polpa di sebesten, pignoli, & vua passa. & le radici passate. meschiando ogni cosa. poi si torni al fuoco, che sia con vn sol bollor consumata l'humidità, che potessero hauer le radici. & poi aggiongendo l'altre cose in sottil polueri, & facci il loch. Auertendo di torre per vua passa, quella bianca detta cibibo damaschino senza i sui granelli.

Loch di aglio di Mesue.

PRendonsi di aglio mondato oncie sei: si cuocono in decottione di ceci & hissopo secco. & colato si passano benissimo. poi con mele, & butiro ana oncie sei, si fa loch, cuocendo à foco lento.

Auertimento nel loch d'aglio di Mesue.

MEsue nel capo de la tosse humida scrisse questo loch, qual è di gran valore ma abomineuol per mal'odore. da poi rotto bene, si pesti l'aglio in mortar di pietra. & con il mele, & butiro

fresco al peso detto di sopra, si cuocerà alquanto, accio si perda l'humidita del aglio. e si farà il lambitiuo, facendo poco per rispetto che non si conserua al longo.

Diadraganto freddo di Nicolò.

IL diadraganto freddo fa valentemente à tutti i difetti del petto, & del polmone, nati da calidità, e siccità, è vtilissimo à gli bettici, à gli pleuritici, a i pneumonici, & à tisici. vale ad ogni tosse, & asperità di gola, e lingua, pdotta da catarro caldo, e secco. Ordinasi. Pigliãdo di draganto bianco oncie due. di gomma arabica bianca oncia vna & dramme ij. d'amito dramme quattro, di liquericia dram. ij. di seme, di melone, di citrulo, e di cucumero ana dram. ij. di penetti oncie tre. di camfora scrop. mezo. di siroppo violato, quanto basta.

Auertimento nel dia draganto freddo di Nicolò.

IL diadraganto non si prepara in luoco d'Italia, come scriue l'auttore, con la cãfora in forma di lattuario, con il siroppo violato. imperò che noi tutti lo facciamo in forma solida, cõ il sigillo, e per ciò, che si facci bene, si pparano le specie, ancor, che con difficoltà vi si possino ridurre per li semi, che vi entrano, nõ dimeno si costuma, come nel far del diagragãto bianco, che si fa nelle spetiarie medicinali. Piglia il draganto biãco netto, la gomma arabica tutti due sottilmente spoluerizati dram. vj. per ciascuno. di liquiritia pesta dram. iij. seme di melone, cucumeri, e cedroli ana dram j. e meza. di farina d'amito oncie iiij. & ogni cosa sia pesta nel mortaro. & di zuccaro cotto in forma di tarzie, si gestarà così bollente nel mortaro, e stangheggiarà bene, tanto, che tutta la massa venghi bianca, e di quella si farà vn pastone, dal quale si formaran girelle, come si costuma. e si lassi seccar bene. Auertendo di farne poca per volta per l'ontuosità di semi, quali risudano, massime sentendo humidità alcuna. altri in Venetia, che non son Speciali medicinali, fanno la confettione in altro modo. Pigliano di zuccaro libra vna, & di farina d'amito libre due. & con colla di draganto riformano il confetto.

Sapo-

Saponea liquida, & solida.

BEn che si facci in Venegia in diuerse maniere la saponea, si farà pero così. Prendesi di farina d'amido il fioretto onc. quatro. e dissolua in una tazza, con acqua di fiori di uiole. dapoi si piglia lib j. di zuccaro dissolto cō la predetta acqua di uiole, et si farà bollire a meno cottura che si conuerria al farne tarzle, & spuma lo, & subito si getterà dentro detta farina dismonta, e meschiarla ben co'l zuccaro, & flangheggiarla alquanto, che diuenghi bianca. & questa sarà sauonea liquida. à volendola far in forma soda, ò uero in morsetti, sarà cotto il zuccaro in modo, che si fa la pignoccata, e subito, ui si porrà la farina dismonta, e si farà morselli, & sarà, quando la confettione sarà ben sciutta, ponendo il confetto in un'armaro, doue sarà del fuoco, come anche s'usa nel conseruare i confetti.

Diacarion di Mesue.

IL Diacarion così chiamato, cioè medicamento di succo di noci, conferisce al catarro acuto, e sottile, che descende nel petto, nell'aspra arteria, & nel polmone, ilqual è causa di suffocatione, e di morte. Piglia succo fatto delle scorze di noci fresche, fatto ne i dì canicolari lib. iiij fallo bollire una uolta, e poi aggionge lib. ij. di mele, & cuocilo in fin, che s'inspessisca, & diuenga come mele. Questo medicamento è buono per le femine, & per i putti, & per quei che sono humidi di natura. & quando il male è in principio, bisogna aggiongerli qualche cosa astrittiua, come son le rose, e le balaustie. e quando è in uigore, il crocco, & la mirrha. in declinatione, il salnittro, il sal armaniaco.

Auertimento nel Diacarion.

QVesto diacarion, chiamano alcuni rob nucum, ben che così propriamente, non si debba adimandare. Importando la uoce di rob, non altro che succo inspessito, come uogliono gli Arabi. & però Mesue il diacaridion non descrisse tra'i rob, ma tra i loch. ben che q̄sta diacaridion si potrà chiamar piu presto siroppo, che loch. ben che simplicemente proferir rob, s'intenda il uin cotto. il

modo di far questo diacarion. si torranno le scorze delle noci fresche nei giorni canicolari, quando sono compite, cioè da Luglio al mezo Agosto lib.iiij. del succo delle scorze di fuori, purificato prima bene, & con libre due di mele. si fa in forma di siroppo, come dice Mesue. si facci come mele.

Mistura pettorale.

IL giouamento di questa mistura è per la tosse e catharro sottile, et caldo, che discende nel petto, togliendone vn cuchiaro, ò piu la sera quando si va a dormire, e quando è piu infestato dalla tosse. Il modo di farlo è questo. Prendonsi di penetti, zuccarro cando uiolato, gomma, draganto bianco an. parte equale. si pesta ogni cosa, & con il siroppo, ò uero giuleppo uiolato, si riformarà a modo di loch. & è medicamento vtilissimo, come ha dimostrato l'esperienza, & è anco molto soaue, & grato al gusto. altri prendono di zuccaro cando uiolato, & fattone poluere oncia una, & d'olio di mandole dolci quanto basta, & si fà in forma di loch.

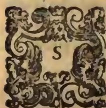
Paulo Aegineta da notitia d'un altra in questa guisa. Prendonsi di mandole dolci repurgate, di pignoli, seme di lino alquanto torrefatto, & di farina d'amido an. parte equale. pestansi le cose da pestare, & con mele schiumato si facci elettuario. è di gran giouamento a materie miste, che sono discese al petto, & al polmone.

E di marauigliofo esperimento la mistura, che si suol parare per li catharri grossi, che discendono nella gola, che quasi strangolano. prendonsi di semi, o uero granelli di nasturtio numero trenta, & meschiati integri con mele rosato oncia meza, si inghiottiscono, & fanno subita operatione.

DISTIN-

DISTINTIONE TERZA

DI SIROPPI.



SON stati alcuni moderni, che volendo dimostrare di penetrar più de gli altri nell'arte della medicina, hanno dannato l'uso di siroppi, come vane inuentioni de gli Arabi, non s'auertendo, ò non sapendo forse, che Galeno hauesse hauuto in uso il mellicrato, l'oximelle, e l'hidromelle, in vece di qlli. & che Alessandro Tralliano, vsasse le dolci potioni, come anche Attuario le potioni di febricti, quali egli chiamaua Potioni. Parandole con acqua, & zuccaro, ò fiori di nimphea, e simili, in luoco di quelle beuande, che hoggi sono dette siroppi. & ben che alcuni dicano, che'l nome di siroppo sia tratto da Greci, & che importi come dir succo: non dimeno la voce è barbara vsata da gli Egittij, come scrisse Attuario, al quinto del Metodo, al 2. ca. & importa beuere, ò beuanda. Et s'alcun curioso volesse sapere, che cosa opra il siroppo, & in che modo, risponde Auicenna alla fen seconda del primo. doct. ij. al cap. 15. che quel entrato nel corpo vien digesto dal calor natiuo e si conuerte in sangue, nel qual vi resta dapoi conuerso qualche portiõ delle qualità propie, che in lui erano prima, che fusse trasmutato. cosi di calde, come delle fredde. cosi delle qualità secõde, cõe delle terze. onde il siroppo non opra sotto la propria forma. ma opra l'humor, che da lui s'è trasmutato, qual ritiene alcuna parte delle qualità del siroppo.

E regola general nel comporre i ſiroppi, che la quantità di infuſioni,ſucchi,o decotti ſuperi quella del zuccaro.come ſi dimoſtra nelle compoſitioni di Meſue, nel ſiroppo d'infuſion di uiole.& nel giuleppo roſato,e giu giubino.perciò che v'entrano libre quattro di zuccaro, & libre cinque d'infuſioni oſſeruano ancor queſta rego la tutti i moderni,non ſenza ragione, imperò che la virtù dell'operare, prouiene del ſucco, & eſſendo in piu quantità diuien il ſiroppo di piu efficacia, & valore.

Giuleppo roſato, e violato di Meſue.

IL Giuleppo roſato conferiſce all'incendio delle febri,fa ceſſar la ſete & ſmorza il gran calore del petto, & del ſtomaco. ſi fa.Pigliando di zuccaro oncie due,d'acqua di roſe libre tre.ſia cotto a lento fuoco.in altro modo ſi para,con acqua d'infuſioni di roſe, cioè di quel la oue ſono ſtate macerate le roſe,libre cinque, & zuccaro libre quattro.Il giuleppo uiolato conferiſce alle febri,all'infiammagioni, & all'aſprezza della gola,& del petto,& al dolor della ponta.Si compone nel modo del giuleppo roſato.

Auertimento nelli giuleppi roſato,& uiolato.

CHiamano i vulgari giuleppo la compoſitione fatta d'acqua cauata per diſtillatione di roſe,di viole,ò altro,che fuſſe,e zuccaro.e ben che queſto nome di giuleppo para differente da quel del ſiroppo,non però Meſue ha inteſo per quei due nomi, vn'iſteſſa coſa.e ciò ci fa manifeſto nel fine del giuleppo giugiubino, doue dice,che ſi facci ſiroppo.

Siroppo di pomi ſimplice di Meſue.

IL ſiroppo di pomi ſimplice, conforta il cuore debole, ſana il tremore ſuo,& gli sfinimenti. però al comporlo. Piglianſi di ſucco di pomi dolci,& acetoſi per ciaſcuno lib.v.e ſiano cotti ambedue, fino che ſia

con-

consumata la metà, e reposati per ij. giorni, tanto, che siano uenuti chiari. poi colati, e con zuccaro lib. iij. si fa siroppo. nel quale sono di q̃lli, che nella purificatione de' succhi ui sommergono seta tenta in chermes, acciò che ne prendano la uirtu di essa tintura, che è cordiale, è Eccell.

Auertimento nel siroppo di pomi simplici.

IL siroppo di pomi simplici, è stato esperto ad alcune infirmità, di grandissimo giouamẽto. Si compone cosi. Si mettono i succhi in una inghistara di uetro, dentro alli quali ui si getti un chiaro di ouo battuto, & ui lasci per hore uintiquattro, acciò che si chiarisca no i succhi. Il dì seguẽte, si farà chiaro il zucaro, cõ li detti succhi sẽza, acqua alcuna, in vn uaso uitreato di terra, ad un fuoco lẽto, cõe di cãdela, fino alla cottura. & per la quantità di succhi molta, auertirà il Speciale di chiarificar il zuccaro con li sudetti succhi, per che altramẽte sarà di bisogno tenerli molto al foco, a tal che vẽghino a cottione, e cõsistenza debita. La onde la molta cottura torrebbe la soauità dell'odore di succhi, & diuerrebbono di sapore acetoso. aggionge Mesue, che sono alcuni, che sommergono nelli succhi la seta tenta di chermes, prima che sian depurati, tanto che piglino la tẽtura di essa, per hauerne la uirtù sua, & esser piu eccellente. S'auertirà bene, che'l testo è fallato. imperò, che si deue legger dopo la depuratione di succhi, come in alcuni antiqui esemplari si legge. L'vso però d'infonderui la seta tenta in chermes non s'osserua in Italia molto. si fa solamẽte cõ i succhi, & zuccaro, come anche nel siroppo di scorze di cetro, & q̃llo di grani si può uedere. imperò, che niũ di questi si vede cõposto secõdo la mente dell'auttorre. imperò che la seta qual vien tinta di chermes, non è il chermes solo, cioè la grana ouer cocco, ma vi s'aggiongono alcuni animaletti, che si portano di Spagna. dicesi, che sono raccolti nelle radici della pimpinella.

Si preparano i siroppi per la cõmodità di potersi hauer presto le virtù delle cose ne i bisogni. & anche p che l'herbe nõ si põno hauer a tutti tẽpi. Dubita un certo a che termine debbono esser cotti i siroppi. si rispõde, che al tẽpo de l'estate debbono esser cotti tãto, che siã cõsumati i succhi, & resti solamẽte la quantità del zuccaro, & a questa guisa potrà bẽ cõseruarsi alquãto tempo. l'inuerno poi

ha

ha dibiſogno di menor cottura. La qual riſpoſta è di niun valore, imperò che fatta la cottione ſin al peſo del zuccaro, ſubito, raffreddato che fuſſe, ſarebbe condito. Oltra di cio i ſiroppi non ſi cuocono, eccetto fino alla conſiſtenza, & a queſta guiſa ſi conſeruano per ogni tēpo. ma i ſiroppi fatti con bon zuccaro,& cotti à cōſiſtēza, ſempre ſuperano il zuccaro di peſo, reſta donque, che ſia falſa la ſua openione. S'auerte ſempre, che con bon zuccaro in libre dieci di ſiroppo cotto à conſiſtenza ne ſoprauanzino due, ò piu. & fatto del cattiuo zuccaro ſi trouarà minor della quantità del zuccaro, to gliēdolela la ſpiuma, che ſe ne caua. il fa manifeſto anche l'eſperimento.

Siropo acetoſo ſimplice di Meſue.

IL ſiroppo acetoſo ſimplice, la cui eccellenza (come han detto tanti Sapienti) è veramente grande. perciò che fa egli giouamēto alle materie calde, & fredde, groſſe, ſottili, e uiſcoſe, et che ſono difficili da diſtaccare. e quando biſogna ſe lipuò togilere la virtù infrigidatiua, non togliendo però la virtù di penetrare. e queſto ha teſtificato Galeno, per eßer la ſua potenza commune ad ogni materia, eccetto, che non par, che gioui alla colera negra: per eſſer ella e queſte ſimili, e communi di compleſſione. & noi poſſiamo dire con verità, che fa penetrar gli altri medicamenti in parti, nelle quali forſe non penetrariano, e le fa acquiſtar virtù di ſeparare, e diſtaccare il duro, & il difficile. & ſi fa in tal modo. Prendi di zuccaro ottimo parti cinque, e chiarificanſi con acqua di fonte parti quattro inſieme in vaſo di terra vetriato, e bollano tanto, che ſcema la metà dell'acqua gittandone la ſchiuma di continuo. poi s'infondino di aceto fatto di vino parti due nel lieue. nel mediocre tre. & nel forte quattro parti. & con facilità ſi cuoca debitamente.

Auertimento nel ſiroppo acetoſo ſimplice.

ORdinò Meſue, che ſi paraſſe il ſiropo acetoſo ſimplice in tre modi. lieue con due libre di aceto, mediocre con libre tre. & forte con lib. iiij. d'aceto, e due di zuccaro. ma temperando il forte co'l lieue ſi fa il mediocre ſenza cōporlo altramente. auerte anche, che ſia cotto in vaſe di terra, & non di rame, ò altro metallo. imperò, che l'aceto ha virtu di nettare, & tirare à ſe l'erugine de' metalli.

Sirop-

Siroppo di capel venere.

IL siroppo di capel venere, è buono a gli affetti dello stomaco, del petto, & del polmone, gli mõdifica, & apra l'oppilationi. Si fa cosi. Si pigliano oncie due di liquiritia netta, & frappata, e v di capel venere. s'infondono in lib. iiij. d'acqua di fonte fatta tepida per spatio di hore ventiquattro. poi fattone decottione al consumare della metà, & colatolo, si fa il siroppo con oncie otto per parte di zuccaro, e penetti, & acqua di capel venere.

Auertimento nel siroppo di capel Venere.

SCrisse Mesue al proprio capo del capel venere, che'l siroppo fatto di questa herba, gioua al mal di ponta, ben che non scriuesse il modo, co'l quale si debba cõporre. & altri s'hanno imaginato di farlo al modo soprascritto. Auertirà ben il Speciale, di non metter il capel venere secco in questo siroppo, ne in altra compositione, doue fusse di bisogno d'aprire. imperò che essendo secco, astrenge, & fà contrario effetto. come scrisse Mesue al 1. cap. e prohibisce le flussioni. e però infonderà il Speciale il capel venere fresco, e ne farà almeno tre infusioni, aggiongendoui delle radici di liqueritia, & con zuccaro schiarato, e penetti facci il siroppo. imperò che a questa guisa purgarà il polmone, mondarà il petto, aprirà l'oppilationi e giouarà al mal di põta, ò pleuresia. & però auertirà il Speciale, di nõ metter, come ho detto, l'herba secca, onde ne sortisca contrtrio effetto, in danno de gli infermi, & infamia della medicina.

Siroppi di boragini, e di buglossa simplice.

IL siroppo di boragine, e quel di buglossa, son ualorosi a i difetti del cuore, fanno bon sangue, e rallegrano, & generano letitia, confortano l'ingegno, e la memoria, e uincono contrastando, che non possa uenir nel cuore perturbamento, ò melancolia. Paransi cosi. Prendonsi di succo di boragine, ò buglossa fresco, ò depurato lib. sei. di zucaro lib. iiij. e si fa siroppo. in altro modo, si fa con libre tre di fiori con essa boragine, e buglossa, e due di zuccaro.

Auertimen-

Auertimento ne i ſiroppi di boragine, e bugloſſa.

QVeſti ſiroppi ſi debbono comporre al modo, che gli altri ſemplici ſogliono eſſer preparati. & perche li ſucchi di queſte herbe ſono molto viſcoſi, e pieni di muccagine, ſi deue auertire, che nel cauarne il ſucco, dopo peſti, è di biſogno laſſarli per una notte, e poi la mattina fatta l'eſpreſſione, ſi cauaran facilmente. ò vero dopo peſti ſubito ſcaldarli al fuoco, & farne eſpreſſione, & coſi n'hauerai i ſucchi. ma il primo modo di cauarli mi piace piu di queſto. & perche i ſucchi ſi ſogliono corromper, ſarà piu eſpediente in luoco di ſucchi far l'infuſioni per tre uolte al meno cambiarli. Come fece al mio tempo un eſperto Speciale in Padoa, che fatti detti ſiroppi con l'infuſioni, diede amiratione a i medici di lor ſoauità, & fur eſperti, & ritrouati di molto giouamento.

Siroppo d'acetoſità di cetro di Meſue.

IL ſiroppo di ſugo acetoſo di cetro, è di gran giouamento in ſmorzare l'infiammagione della colera gialla, & le febri da quella cauſate, o dalle infiammagioni delle uiſcere, & le febri peſtilenti, & propriamente quelle che occorrono l'eſtate, uelenoſa, & peſtilentiale. conferiſce anche alla ebrietà, alle vertigini, & alla ſete grandiſſima. Ordinaſi in queſta maniera. Piglianſi di ſucco d'acetoſità di cetro libre dodici, ſi cuocono in uaſe uitreato con ageuolezza ſino che la terza parte ſi conſuma. Poi ſi cola, & ſi laſſa poſare tanto, che ſi riſchiari. & fatto ben chiaro, e netto, ſe ne togliano libre ſette, & ſi ſondano ſopra a libre cinque di giuleppo chiaro & purgato, & inſieme ſi cuocano tanto, che ſi inſpeſſiſcano. e ſe è d'eſtate, ſi mettano al ſole per tanto ſpacio, che la ſoperchia humidità ſi conſuma.

Auertimento nel ſiroppo d'acetoſità di cetro.

IL ſiroppo di ſucco di cetro, è una compoſitione di grandiſſimo momento per le gran uirtù, che porta con eſſo ſeco, pur che fuſſe con diligenza preparato. imperò che facendo tal ſiroppo ſenza arte, ſubito il ſucco prima, che ſi facci il ſiroppo, ſi congela, è di biſogno

ſogno donque che ſi caui il ſucco con le mani premendo, & nõ cõ il torchio, il qual tira il ſucco craſſo, & pieno di muccagine. cauato donque con le mani, ſi metterà in una inghiſtara di uetro, & vi s'aggiongerà dentro due chiare d'oui, sbattendo di modo detta inghiſtara, che vi ſi meſchiano bene, & tutto ſi conuerta in ſpiuma. & laſſarai ripoſar per ſpatio di due giorni. dopo li ſtillarai per feltro, a q̃ſto modo. Porrai il ſucco della inghiſtara in un catino, nella qual porrai dentro vn papauero lungo di bombagia, che tocchi il ſucco, anzi ſtia dentro. & l'altra parte ſtarà in vn catin voto. e coſi da per ſe ſi ſtiliarà il ſucco nel catin voto per quel pauero. & coſi il ſucco ſarà puro ſenza alcuna viſcoſità. del qual torrai libre ſette, & libre cinque di zuccaro. & primo ſi farà giuleppo, come vuol l'auttore, in vn vaſo di terra, bollendo a poco a poco, ſenza molta cottione. Altri il ſogliono far in altro modo. primo ſi fa il giuleppo, al qual ſi aggionge il ſucco, & datoli vn bollore, colato, ſi mette al ſole p ſpatio di giorni trenta. e diuien il ſiroppo ſi chiaro, & luſtro, che non ſi potria ſperar megliore, che ſe fuſſe fatto per la cottione conueniente al fuoco, diuerria negro. & parea fatto cõ mal zuccaro. Auertendo, che l'auttor fa bollire il ſucco tanto, che cali il terzo, nõ per altra cagione, che per diuenir chiaro. il che a me non piace. imperò che per la molta cottione il ſucco perderebbe la ſoauità dello odore. come per eſperienza habbiam conoſciuto, & oſſeruato.

Siroppo roſato ſimplice di Meſue.

IL ſiroppo roſato ſimplice, è cõueniente in eſtinguere la ſete nelle febri acute, & in rimouere da quelle, la ſouerchia calidità. Conforta il cuore, il ſtomaco, il fegato, reſiſte alla putredine, & ha ualore ne i tempi peſtiferi. & ſi compone coſi. Prendonſi d'acqua d'infuſione ſimplice di roſe libre cinque, di zuccaro lib. quattro. ſi chiarificano inſieme, & ſe ne fa ſiroppo.

Auertimento nel ſiroppo roſato ſimplice.

INſegna Meſue l'infuſione delle roſe in q̃ſto modo. Che ſi piglia no di foglie di roſe lib. vj. & ſi mettino in uaſo di terra cõ ſtretta bocca, ſopra le quali s'infondino di acqua bollente lib. xv. & ſerrar Modo di far l'iſuſione di roſe ſimplice.

poi

poi il uaſo nell'orificio per otto hore.colate poi, & fatta buona eſpreſſione, s'aggionga alla collatura altretanta quantità di roſe, & dopo altre otto hore ſi colerà parimente. noi facemo l'infuſione tre volte.& perche la quantità de l'acqua è poca riſpetto la quantità delle roſe,& però il comun vſo è, che ſi piglino di roſe in foglie lib.vj.& la libra ſerà di oncie xij. & d'acqua libre xv. & la libra ſarà di oncie xviij & a queſto modo ſi potrà far comoda l'infuſione.altri pigliano libre cinque di roſe. la maggior turba de gli ſpeciali laſſando i peſi, empieno il uaſo di foglie di roſe, & di ſopra v'infondono tanto d'acqua bollente, quanto ne potrà capir il uaſo.

Siroppo roſato ſolutiuo.

IL ſiroppo roſato ſolutiuo è vſitatiſſimo coſi da per ſe ſolo, come meſchiato con altri medicinali, nelle purgationi. il quale per eſſer purgatiuo molto piaceuole, s'è fatto appreſſo ciaſcuno famigliariſſimo. ſolue ſenza alcuna moleſtia la colera gialla, & mondifica il ſangue da quella. è vtile all'iteritia, apre l'oppilationi del figato, & dello ſtomaco, & gli conforta inſieme co'l cuore, & gli mondifica. & è molto utile alle febri coleriche. onde preparaſi in queſta guiſa. Piglianſi lib. ſei di acqua di infuſione di roſe ſolutiue, quattro di zuccaro groſſo, & inſieme unite, ſi fa ſiroppo chiarificandolo, & daſſene da una inſino a quattro oncie.

Auertimento nel ſiroppo roſato ſolutiuo.

NOn pochi Speciali non uoglio dir latroni fanno queſto ſiroppo aggiongendo alle roſe la ſena, quali eſſendo diſcordeuoli da gran nocumento a gli amalati, & a i medici trauaglio. Come accadè all'Eccellente M.Giouanne Aclan, in Venetia, che hauendo dato oncie due di queſto ſiroppo, era ſi ben compoſto dalla diligenza di quel Speciale, che euacua l'infermo inſin al ſangue. A queſti Iddio perdoni & li piaccia preſtargli meglior intentione.

Queſto ſiroppo, è ritrouato ne noſtri tempi. ſi compone facendo l'infuſioni delle roſe, come s'è detto nel ſiroppo roſato ſemplice. & s'infondino le roſe tante volte che ſian fatte diece, ò dodeci infuſioni. S'empirà il uaſo di foglie di roſe dette zebedene, primo ch'eſca

ch'esca il sole con tutta la rugiada sopra.o uero, raccorrassi la rugiada di sopra li rosai, ouero dalle biade, & non di sopra qual si uoglia herba, per schiuar il batrachio, titimali, & altre uelenose herbe. Il modo di torre la ruggiada è di torre la falce con la qual si taglia il feno, & quella menar su l'herbe, ò foglie di rosai. & si lassi riposar per vno, ò due giorni. & si piglia per far il siroppo, equal parte d'infusione, & di zuccaro. ma acciò sia migliore, & ualoroso, deue l'infusion separare il zuccaro la terza parte, & qualche uolta per la metà. Auertendo nel schiarar il zuccaro, che si facci con l'infusion delle rose, & non con l'acqua. imperò che haurebbe dibisogno di molta cottura onde si dissoluerebbeno le parti sottili della infusione, quali sono solutiue, & ui rimarrebbono piu delle terrestri. & per ciò schiariscono il zuccaro con l'infusione, cosi per conseruation del siroppo per un anno, come anche per esser di miglior operatione. soglionο preparar in Italia, il sudetto siroppo con reubarbaro, & è chiamato siroppo rosato solutiuo completo. Il qual si farà in questo modo, che a libre tre di detto siroppo si metta quãdo bolle due, ò tre bollori. vi s'aggiongerà la spremitura d'oncia vna, e mezza di reubarbaro, che sia stato infuso per hore sei in infusione di rose solutiue, con aspersione d'alcune giocciole di bon uino, e scrop. due di spigo nardo, che cosi si costuma fare. Cosi parimente si farà del zodomel solutiuo, mutato solamente il zuccaro in mele, & uolendo far con reubarbaro, si seruarà l'istesso modo.

Modo di far il siroppo rosato solutiuo cõ reubarbaro.

Mel rosato solutiuo.

Siroppo di fumo terre composto di Mesue.

IL siroppo di fumoterre maggiore, conforta il stomaco, il figato, & tutte le uiscere, apre l'oppilationi, cura li mali, che nascono nella pelle del corpo, causati da humori salsi, ò uero adusti. Come sono rogna, volatiche, serpigini, lepra, cancro, & simili. cõferisce alle febri coleriche: e qlle, procedono da oppilatione. fassi in simil maniera. Si togliono di mirabolani, citrini, & cheboli ana dr.xx. di fiori di boragine, di buglossa, di uiole, assenzo, & cuscuta ana onc.j. di liquiritia, & rose ana onc. meza, d'epithimo, & polipodio ana dr.vij. d'uua passa, e prune secche monde ana onc.vj. tamarindi, & cassia ana onc. ij. Fassi d'ogni cosa decottione in libre x. d'acqua pura, che diuenga a libre tre di succo di fumo terre depurato, & cotto. & con altre tre libre di zuccaro. si fa siroppo.

Auertimento nel ſiroppo di fumo terre maggiore.

LA deſcrittion del preditto ſiroppo è di Meſue. & ſono molte varietà in queſta deſcrittione. imperò che in alcuni teſti ſi legge di pruni numero cento. il che è falſo. perciò che tutte le uolte, che Meſue fa deſcrittione di pruni, & ſimili, intende de la polpa, e purgati da gli oſſi. il che ſi fa noto, nel cap. de aſmate nella ſua prattica. Parlando del ſiroppo di praſſio, & giugiubino dice, che de' frutti ſi debba torre la polpa. appreſſo ſi facci la cottione delle coſe gradata. Pigliando prima nella cottione il polipodio, dopo le prune, & l'vua paſſa, appreſſo la liquiritia, l'aſſenzo, le roſe, la cuſcuta, i fiori di boragine, & di bugloſſa. Al fine i mirabolani, la caſſia, & i tamarindi, quali nella fine della cottione vi ſi metteranno. & ſe li doni vn ſolo bollore. accio che meglio ſi uniſcano, & ſian d'una uirtu. come inſegna l'auttore, nel capo delle decottioni, & ſe opponeſſe alcuno, che la caſſia, & i tamarindi per la bullitione perderebbono lo humido, nel qual conſiſte la virtu lenitiua, ſi riſpōde, che per la bollitione poca ſi riſolue l'humido accidentale, & non il naturale, e proprio. Altri lodano, che ſi mettano i tamarindi, & la caſſia doppo fatto il ſiroppo. il che è contro la mente dell'auttore. Non ſi debbe pontò preterire queſta gradatione, perciò alcuni fanno bollire i mirabolani piu di quel che ſi conuien, facendoli diuentare opilatiui. Et l'arte, & la raggione, è, che per uia di infuſione ſi caua la ſua uirtu. Come ſi uede appreſſo Meſue al capitolo de i mirabolani. Come già in altri. Ho detto, ſono ancora di quelli, che fanno profeſſione a inſegnare il arte, comenzano a far la decottione, pigliando prima la liquiritia, qual ſoſtiene mediocre decottione, & piu per uia di longa infuſione, ſi caua la uirtù, che per la forte decottione.

Siroppo violato ſolutiuo magiſtrale.

IL ſiroppo uiolato ſolutiuo, è molto in uſo in Italia per le purgationi neceſſarie all'infirmità del petto. oue gli è molto gioueuole. Si toglie d'infuſione di uiole ſolutiua oncie ſei, di zuccaro oncie quattro. & ſi fa ſiroppo.

Auet-

Auertimento nel siroppo violato solutiuo.

SI serbarà l'istesso modo, che di sopra s'è detto nel siroppo rosato solutiuo, così con il zuccaro, come anche con il mele.

Siroppo di rose secche magistrale.

IL siroppo di rose secche, vale a flussi, conforta, & è stitico. & fassi così. Prendonsi d'acqua d'infusione fatta di rose secche, & zuccaro buono, tanto dell'uno quanto dell'altro. & facciasi siroppo.

Auertimento nel siroppo di rose secche.

LA descrittione di questo siroppo, è nel lib. del tesoro de gli Speciali, e non da Mesue. e però magistrale. & si seruarà l'ordine del comporlo, come s'è detto nel siroppo rosato simplice. & non è altra uariatione, eccetto, che in quello s'infondono le rose fresche, & recenti, & in questo le secche. Auertendo d'esiccar non quelle che son ben aperte, ma quelle meze serrate, & dette incomplete.

Siroppo violato composto di Mesue.

IL siroppo violato composto, gioua alla tosse per causa calda, & al mal della ponta. Fassi così. Prendonsi oncie due di fiori di viole. semi di pomi cotogni, e di malua ana oncia una. giugiule, e sebesten di ciascuno numero xx. & fa d'ogni cosa decottione in lib. sei d'acqua di zucca domestica, fino che sia consumata la terza parte. Poi si cola, e con libra una, e meza di zuccaro, si fa siroppo.

Auertimento nel siroppo uiolato composto.

IL siroppo uiolato composto è descritto da Mesue. nel qual deue auertir il Speciale di ligar li semi di malua. & di pomo cotogno in una tela rara, quando si fa il decotto, perche altrimenti il decotto si conuertirebbe in muccagine. L'acqua di zucca, si cauarà ò per espressione ò uero per sublimatione nel bagno di maria, e fatto il

decotto e schiarato il zuccaro, s'aggiongerà il decotto al zuccearo a poco a poco,tanto, che sia fatto il siroppo.

Siroppo d'hissoppo di Mesue.

IL siroppo d'hissoppo conferisce all'asmo,alla tosse, al dolor del petto, & delle coste. Prendansi d'hissopo secco,radici d'appio, di finocchio, & di liquiritia ana dr.x.orzo mondato oncia meza, seme di malua, di cotogno,e di dragacanto ana dr.iij.di capel venere dr.6.giugiule,e sebesten ana num.xxx.di vua passa onc.vna,e meza.di fichi secchi, e dattoli ana num.x.di penetti libr.due. e si fa siroppo.

Auertimento nel siroppo di hissopo di Mesue.

ACciò che'l siroppo detto si facci per ordine. l'orzo sarà posto primo a bollire, e dopo alquanto di spacio di l'hauer bollito s'aggiongeran le radici,e dopo l'vua passa,i fichi,i dattoli,le giugiule,& il sebesten.e queste anchora bolliranno per alcun spatio con l'orzo.appresso poi saranno messi l'hissopo,& la liquiritia,la qual se ben è radice si ritroua però esser di tal natura, che rende la sua virtù piu presto per infusione,che per decottione. & però la liquiritia se ben è radice,non s'è messa con le altre radici alla decottione, ma dopo.& per sostener anche poca cottione. Il draganto, & i semi ligati in una tela rara,si mettano da principio a bollir dentro, spremendoli alcuna volta. In vltimo sarà posto il capel venere fresco,& se li dia vn sol bollore.Auertendo di non metterui il secco capel venere,come già s'è detto,perche fa contrario effetto.Sono discordi alcuni nella quantità dell'acque per far il decotto, imperò che alcuni ne mettono otto libre.altri uogliono sei.

Il mio parer in questo s'accosta a quelli che ne mettono otto,& di cio son cagione,i frutti,quali di lor natura sono atti a pdur muccagine,& però si ricerca piu acqua, a tal che non s'inspessisca molto il decotto con poca acqua.Fatto il decotto & colato, si sbatterà due chiari d'oua,& se li getteran dentro per far schiarar il decotto, senza altro aggionto.& schiarato,vi si metteranno i penetti,e si farà cuocere a buona consistenza.

Sirrop-

Siroppo di liquiritia di Mesue.

IL firopo di liquiritia, gioua grãdamente alla tosse aspra, & anticha, mondifica le materie del petto, & del polmone moderatamente. Fassi cosi. Piglianfi di liquiritia oncie due, di capel venere oncia vna, & d'issopo secco oncia meza s'infondano sopra per hore vintiquattro, di acqua pura libre quattro, poi si fa decottione fin che sia consumata la metà. Et si cola, & con essa colatura, e con mele, zuccaro, & penetti ana oncie 8. & acqua di rose oncie sei, si fa siroppo.

Auertimento nel siroppo di liquiritia.

E Stata la mente del'autthore, che nel compor questo siroppo non si facci decottione gradatamente, come s'è detto nell'altre compositioni: ma che s'infondi ogni cosa insieme, e si facci il decotto. Alcuni per dimostrare, il lor sapere, han fatto infusioni di tutti gli ingredienti separatamente di ciascuno. & primo messo al fuoco l'hissopo, dopo l'infusion della liquiritia, & in vltimo quel la del capel venere. La qual regola se ben nõ si ritrona da alcuno altro osseruata, non è però del tutto da sprezzare. Laudaria bene, che il Speciale, mettesse il capel venere recente nel siroppo, piu che seruare in esso questa gradatione, per esser di poche cose, & con infusion composti, molti dannano l'acqua rosa nel siroppo. ma per che l'auttore ha molti difensori, non dirò altro.

Alcuni altri in luoco dell'acqua rosa, metteno l'infusione di esse rose. ma perche questo non si ritroua appresso auttore alcũno, non si deue fare, eccetto con il conseglio di alcun Eccellente medico, & non di qualche sciocco empirico.

Siroppo di prassio di Mesue.

IL siroppo di prassio conferisce à i vecchi, & freddi di natura, all'infirmità che si causano ne i petti loro, alla tosse vecchia, & alla asma, che vengono da phlegma grosso, viscoso, e putrido, difficil da spiccarsi. Il modo di farlo è questo. Toglionsi di prassio oncie due, d'hissopo, & capel venere ana oncia una, di liquiritia, calamento, anisi,

 radici

radici d'appio, & di finocchio ana dramme cinque. di seme di malua, fen greco. & ireos, ana dramme tre. di seme di lino, & di cotogno ana. dramme due, di passule monde oncie due, fichi secchi numero quindeci. di penetti libra una, di mele libre due. si fa siroppo.

Auertimento nel siroppo di prassio.

APpresso alcuni testi di Mesue, non vi si legge la liqueritia. ma credo ben io, che vi è molto necessaria. Atteso che le sue virtù, hanno l'intentione del detto siroppo. Il modo del comporlo, è facile. & nel siroppo di hissopo, habbiamo detto à bastanza.

Siroppo giugiubino di Mesue.

IL siroppo giugiubino, e ottimo alla tosse secca, & alla fiocagione, & raucezza di uoce, alla doglia di testa, alle materie acute, calde, & sottili del petto, & del polmone. Preparasi in questa maniera. Piglinsi di giugiube numero lx. di uiole, & seme di malua ana dramme cinque. di capel uenere oncia una. di seme di cotogno, di papauero, di melone, di lattuca, & tragaganto ana dramme tre. di liquiritia, & orzo mondo ana oncia una. si fa d'ogni cosa decottione in libre quattro d'acqua di fonte, & si siroppa con libre due, & meza di zuccaro.

Auertimento nel siroppo giugiubino.

PEr comporre questo siroppo si torranno giugiube sessanta, e si separerà bene la polpa da gli ossi co'l cortello. si pestaranno i semi. Il draganto, & li semi di cotogno, si ligaranno in pezza di tela chiara, come ho detto nel siroppo di hissopo, e si seruirà l'istesso modo di comporlo. Auertendo, che la quantità de l'acqua in questo siroppo, è poca di iiij. lib. come l'esperienza di mostra. ma ben sei lib. saranno sufficienti à cuocer alla consummation della metà de l'acqua, & con zuccaro lib. ij. e meza si facci il siroppo. Alcuni s'hanno imaginato, che la quantita delle giugiube debba esser di libre x. & che vi si richiedano d'acqua libre cento. Il che è vn grande errore. per dimostrarsi da questo, che l'auttor comanda, che cō doi libre e meza, si facci il siroppo. Il che non si conuerrebbe secondo i sui canoni in tanta quantità di decotto.

Si-

Siroppo di papauero ſimplice di Meſue.

IL ſiroppo di papauero ſimplice, giona al catarro, alla toſſe, rinfreſca, & reca il ſonno. Faſſi coſi. ſi prendeno di capi di papauero bianco, di capi di papauero negro, per ciaſcuno drammme ſeſſanta. ſi frappano, & ſi cuocono in libre quattro d'acqua piouana, che diuenga netta, a libra vna, e mezza. & con oncie quattro per parte di penetti, & zuccaro, ſi fa ſiroppo.

Auertimento nel ſiroppo di papauero ſimplice.

AVertirà il Speciale nel comporre detto ſiroppo, di raccorre i ſemi al ſuo debito tempo. & anche di torre i capi di papaueri con tutti i ſemi, che ſian maturi. e ben che l'auttore ordini quattro oncie per ſorte di zuccaro, & di penetti, il comun uſo è di metterne oncie ſei per ſorte, acciò il ſiroppo non ſia di ſapore ingrato, & viſcoſo molto.

Siroppo di papauero compoſto di Meſue.

IL ſiroppo di papauero prouoca il ſonno, gioua alla toſſe ſecca, a chi è tiſico, & al catarro. Vieta, che nel polmone non ui s'ingroſſino le materie calde, & ſottili. Si fa coſi. Si togliono di papauero bianco, & negro ana dramme cinquanta. di capel uenere dramme quindeci. di liqueritia dramme cinque. di giugiule trenta. di ſeme di lattuca drãme quaranta. di ſeme di malua, & di cotogno ana dramme ſei. ſi fa d'ogni coſa decottione in libre quattro d'acqua piouana, che reſta netta libre due. poi con oncie otto per parte di zuccaro, & penetti, ſi fa ſiroppo.

Auertimento nel ſiroppo di papauero compoſto.

NEl preparar di queſto ſiroppo, ſi farà ordinatamente la decottione. Auertendo, che la quantità de l'acqua di libre quattro, come inſegna l'auttore, non è baſteuole. imperò che a pena gli ingredienti con eſſa ſarian bagnati. è donque di biſogno bollir i capi

di papaueri in libre otto di acqua,& legar li semi di malua, e di cotogno in una pezza di tela chiara,& metterli a bollire tanto, che si consumi la metà de l'acqua. dopo con il zuccaro,& penetti, si facci il siroppo. Auertendo, che'l decotto non sarà molto, rispetto al zuccaro. Imperò che bollendo alla metà vi rimangon di decotto libre tre, fatta l'espressione, come per esperimento si può vedere, di piu la espressione si farà subito dopo bollito, perciò che attardando le parte migliore, rimarrebbono con le cose espresse, il che con l'osseruanza si può tra se ciascun chiarire. che meglio è si facci la espressione subito, quando però non se ha di bisogno, di cauar la virtù, per via d'infusione.

Siroppo di calamento di Mesue.

IL siroppo di calamento, gioua a gli splenetici, & a quei c'hanno fred de le viscere. a i uecchi, & alla tosse vecchia, & all'asma. Si para. Tigliando di calamento domestico, & saluatico ana oncie doi. di ligustico, dauco, esquinanto ana dramme cinque. d'una passa mondata libra mezza, di mele libre due.

Auertimento nel siroppo di calamento.

NEl comporre di questo siroppo di calamento, non bisogna deuiar in cosa alcuna da la mente dell'auttore. & perche il modo di farlo è chiaro, non bisogna dirne altro. & per che v'entrano due sorti di calamento nel siroppo, cioè domestico, & saluatico, & se ben ambedue nascessero in luochi incolti, si può intender per il siluestre quello della prima specie descritta da Dioscoride. Le cui frondi s'assembrano a quelle del basilico. & per il domestico quello chiamano nepetella. Ho visto valenti Speciali in luoco del domestico metterui la menta.

Siroppo di pomi composto di Mesue.

IL siroppo di pomi composto, uale alla quartana, alla milza oppilata, & ad ogni infirmità melancolicha, & a tutti quelli mali, che nel simplice dicēmo. fassi cosi. si prendono di capel venere, radici e fiori di buglossa

glossa domestica è seluatica, polipodio, & epithimo ana onc. j. di sena, fumo terre, camomilla, & sticados ana dram. vij. di camedrio, squinanto, & elleboro negro ana dram. iij. di eupatorio dramme iiij. di succo di pomi dolci oncie otto. si fa d'ogni cosa decottione. eccettuandone l'epittimo, & il succo delli pomi, che ui si mettono, ultimo ad una bollitione sola in libre sei di acqua, fino alla consumatione del terzo. poi si fa colatura e siroppo con libre due di zuccaro.

Auertimento nel siroppo di pomi composto.

IL siroppo di pomi composto, è stato descritto da Mesue nel capitolo di soda frigida da humor melancolico, & insegna il modo di prepararlo. però è d'auuertire, che la quantità de l'acqua è poca, secondo la descrittione di Mesue. e non si potrà far il decotto con meno di lib. vj. l'epithimo, il capel uenere, & il succo di pomi si metteranno in ultimo, & bollendo poco, col zuccaro si farà siroppo.

Siroppo di pomi di sabor di Mesue.

IL siroppo di pomi di sabor, è utilissimo, alla smania, alla melancolia, cagionato d'adustione di colera citrina. & alla letargia. si prepara così. si togliono di succo di pomi dolci libre iij. di succo di buglossa domestica e seluatica anà lib. ij. di fellicoli di sena oncie iiij di zaffrano dramme due. di zuccaro libre tre. si tagliano i fellicoli, e s'infondono ne' succhi per hore vintiquattro. poi si fanno bollire alquanto, & si colano, & col zuccaro si fa siroppo. fregandoui nella sua cottura il zaffrano ligato in una pezza.

Auertimento nel siroppo di pomi di Sabor.

LA descrittione di questo siroppo si troua in Mesue nel capo di mania, & melancholia sanguinea, & è molto vsitato per il siroppo di buglossa composto, dal qual non varia, eccetto nella quantità di suco di pomi. benche sia differente e uario anchora dal siroppo di pomi composto.

Siroppo

Siroppo di scorze di Cetro di Mesue.

IL Siroppo di scorze di cetro riscalda e conforta il stomaco, il ceruello & le viscere molestate da frigidità, e fa grato l'odore, & fiato della bocca. però fassi in questo modo. Pigliasi di scorze di cetro fresche libre una. e si cuoce in libre cinque d'acqua di fonte fino alla consumation delle due parti. poi si fa siroppo con libra una di zuccaro. aromatizandolo con grani quattro di musco. Sono di quelli, che metteno delle scorze di cetro nel giuleppo, essendo uicino al compimento, & è piu deletabile. e se nell'acqua della decottione delli cetri, si macera seta tenta in chermes sarà piu eccellente.

Auertimento nel siroppo di scorze di cetri.

MOlti sono, che compongono questo siroppo con la decottione di scorze di cetro, e zuccaro. altri v'aggiōgano del musco, e altri nò. ma pche dice l'auttore, che alcuni nel giuleppo fāno bollir le scorze di cetri, e propriamēte quando sono vicini alla cottura. & percio intendono, che nella fin della cottione vi si aggiongono le scorze di cedri, accio diuenti il siroppo diletteuole. altri, ma pochi, v'agiongon la seta tenta in chermes. il Thesoro di Speciali scriue benissimo il modo di parar tal siroppo. & perche dalla molta cottione s'infermail l'odor di cetri: però dopò che sara cotto il siroppo & raffredato, si metteran nel detto dell'altre scorze di cetro, accio che riserbi l'odore, e sapore delle dete scorze. Sono alcuni di parere che doue dice che si facci bollire nel giuleppo di scorze di cedro, voglia dire piu presto scorze di cotogno, come si vede appresso Quiricus de Augustis. & altri ancora sono di questo parere di ponere come ho detto di codogno. a me non piaceno queste sue ragioni, perche altra cosa è la scorza di cedro, altro è ancora scorza di codogno, ouero come dicono costoro citoniorum, che tanto significa. la sua ragione è fondata sopra le parole di Mesue, per dir lui esser piu delettabile. non so quali siano piu de deletabile. io soglio mangiar quelle di cedro per mio deletto, come ancor altri fanno, & altra fragrantia si troua nelli cedri mangiandoli, & odorandoli, che non fa nelli codogni, ancora che loro

siano

ſiano odoriferi. nondimeno in queſto ſiroppo ſi conuengono i cedri.

Siroppo di Menta di Meſue.

IL Siroppo di menta conforta lo ſtomaco freddo, & la virtù digeſtiua, preſtando aiuto al calor naturale. acquieta la nauſea, & il vomito. e con la ſua poca ſtitticità riſtagna il fluſſo del corpo cauſato da phlegma. Ferma il ſinghiozzo, & la colera. & è vtile certo di amaro alli uermi. Pigliaſi di ſucco di cotogni mezani, & dolci. di ſucco di granati dolci acetoſi e mezani per ciaſcuno libra vna. ſi miſchiano inſieme, & in quelli s'infonde di menta ſecca libra mezza. di foglie di roſe onc. due. per un dì naturale. poi ſene fa bullitione, fino a conſumatione della mità, e ſi cola. con libre due di mele, o uero di zuccaro ſi fa il ſiroppo. & ſi aromatiza con gallia.

Auertimento nel ſiroppo di menta.

E Molto in vſo la confettione di queſto ſiroppo, qual chiama Meſue, di noſtra inuentione. ſi aromatiza con gallia, ma non eſprime la quantità. Ma perche nella deſcrittione del ſiroppo di ſucchi di herbe, e nella ſeconda deſcrittione del ſiroppo di calamento, & in quel di thimo: ſi può cauar la regola de la quantità della coſa, con la qual ſi aromatiza: però ſi ſeruarà quella, laqual è, che per ciaſcuna libra di ſiroppo s'aggiongano di coſe per aromatizar ſcropoli due. Meſue per far il ſiroppo, ordina libra una, & mezza di ſucchi. altri ne ordinano vna. & ueramente per tanta quantità di menta ſecca non ſi puo dare meno di libra una, & mezza di ſucchi. & vi ſi metterà la menta a peſo di oncie ſei, come molti fanno, & ancora ſecondo che parrà conueniente, e baſteuole per far il decotto, & a portione de' ſucchi. auertendo di non pigliar la menta che naſce in lochi paluſtri, ma quella de gli horti detta peuerella.

Siroppo

Siroppo d'aſſenzo di Meſue.

IL ſiroppo d'aſſenzo eccita l'appetito debilitato, & conforta lo ſtomaco debole. rimedia alla mollificatione delle uiſcere, e alla debolezza e dolor del figato. Si piglia d'Aßenzo Romano libra meza, di foglie di roſe oncie due, di ſpigo nardo dramme tre, di vin bianco vecchio, & ſucco di codogni ana libre due, & meza. Si pone ogni coſa in uaſo di terra uitreato per un dì & una notte, poi ſe ne fa decottione, ſi che ſi ſcema la mità. e ſi fa ſiroppo con lib. due di mele.

Auertimento nel ſiroppo d'Aßenzo.

LA prima deſcrittione del ſiroppo d'aſſenzo di Meſue, è p tutto uſitata. Se l'aſſenzo ſia Romano, cioè nato in Italia, ò in Ponto, non è di molta importanza, pur che non ſi coglia da terren, doue ſiano acque ſalſe, o appreſſo d'eſſe. perche egli è dannato da l'auttore. ſi eleggerà quello che ſarà eſpoſto a terren, doue percuotono i raggi del ſole. e ſe ne farà ſiroppo precioſo.

Siroppo d'Epithimo di Meſue.

IL ſiroppo d'Epithimo purga ualoroſamente la melancholia, & gl'humori aduſti. & però guariſce i mali, che indi naſcono. e conferiſce propriamente a quei che ſono apparecchiati alla lepra. e gioua all'elephantia, al cancaro, alla rogna, al ſaphati, alle fiſtule, & alle vlcere maligne. Si piglia d'Epitimo buono cretenſe dramme venti. di mirabolani citrini, & indi ana dramme quindeci. di cuſcuta e fumoterra ana dramme dieci. di Timo, calamento, bugloſſa, mirabolani bellirici, & emblici, liquiritia, polipodio, agarigo, ſticados ana dramme ſei. di roſe, ſeme di finocchio, & aniſi ana dramme due, e mezza. prune numero vinti. vua paſſa oncie quattro. di tamarindi oncie due e meza. di zuccaro libre tre. di ſapa libre due. & ſi fa ſiroppo.

Auertimento nel siroppo di Epithimo.

VAriamente appresso varij testi si legge questa descrittione. Percioche si legge in alcuni d'uua passa dramme quattro, & in altri once quattro, non già è il douere. appresso non si legge, che l'authore habbi assignata quantità all'acqua, per far il decotto. & però alcuni dicono, che si debbano torre libre 12. d'acqua. & altri meno quantità. il mio parere è, che si toglia il polipodio, & si metti à bollir con le prune, vue passe & i semi pesti in libre noue d'acqua. e dopò alquanto di bullitione conueniente, vi s'aggionga il calamento, il Thimo, la cuscuta, & il fumoterre. e quando saran quasi a cottione, vi si metterà l'agarico, e si farà bollir poco. dopò si aggiongerà le rose & l'epithimo. quai daran solo vn bollor, subito si infonderan i mirabolani & i tamarindi, & si lassaran per sei hore infusi. e di nouo si mettino a scaldare, che'l decotto sia bollente. e facciasi forte espressione, con vna tela. & col zuccaro e sapa, si facci siroppo secondo la vera arte.

Siroppo di Thimo di Mesue.

IL Siroppo di Thimo vale all'infirmità fredde del polmone, del stomaco, e del fegato. conferisce alla freddezza del uerno. & a chiunque è di frigida complessione. onde si prendan delle parti esterne del Thimo once due. di calamento, & menta secca ana dramme cinque. di seme d'anisi, e di finocchio, di appio & dauco ana dramme quattro. di uua passa once quattro e meza. di mele libre due. si fa siroppo, e si aromatiza con dramme due di gallia.

Auertimento nel siroppo di Thimo.

SI Nota quì l'error del testo in alcune impressioni, nelle quali si legge d'vua passa oncia meza. e veramente ve ne conuerrebbono once quattro. benche in altri testi si legge once quattro e meza. si torranno donque dall'vue passe gli granelli o granelli di

dentro,

dētro, e cosi saran enucleate, come dice l'autthore. auertēdo di prē der l'uue passe bianche, dette damaschine, imperò che queste si po tran far enucleare, cioè cauarne i granelli di dentro. & questa vua damascena è ante posta all'altre vue passe ꝑ la bontà. imperò che è dolce, e moue il corpo. è volgarmente detta cibibo damaschino.

Siroppo d'eupatorio di Mesue.

IL Siroppo d'eupatorio conforta lo stomaco, & il figato. gioua alla loro mollificatione. dissipa la uentosità di quelli. apre l'oppilationi, gioua al dolor degli hipocondrici, & al principio del'hidropisia. ricoura il buon colore. & uale alle febri lunghe, che corrompono la forma. facciasi cosi. Piglinsi di radici d'appio, finocchio, & endiuia ana oncie due. di liqueritia, squinanto, cuscuta, assenzo & rose ana dramme sedeci. di capel uenere, bedeguar, sucaha, radici di buglossa, seme d'aniso, di finocchio, & eupatorio ana dramme cinque. di reubarbaro, & mastice ana dramme tre. di spigo, assaro & folio ana dramme due. facciasi d'ogni cosa decottione in libre otto d'acqua pura, fino che si scema la terza parte. colisi poi, e facciasi siroppo con libre quattro di zuccaro. & con quantità sufficiente di succo d'appio e di finocchio.

Auertimento nel siroppo Eupatorio.

SI Legge nel antidotario di Mesue, nella fin di questa descrittione. si faccia siroppo con sufficiente quantità di suco d'appio e d'indiuia. s'intende per quantità sufficiente, che si prenda tanto di questi suchi, quanto di zuccaro. e ciò si dichiara dal istesso authore, nel siroppo de fumoterre composto. Entra in questo siroppo il bedeguar, & il sucaha, quali poco sono di virtù differenti. & per questo porremo vno de li due in piu quantità. & perche il bedeguar è quel chiamato da Dioscoride achantaleuce, pianta molto vulgare hoggi. & il sucaha è la spina egiptia, qual rarissime volte si vede. per questo l'acanthaleuce si metterà per tutti due. de la qual se ne ritrouà gran copia su'l Triuisano in vn bosco presso al montello. per eupatorio si deue prender quello di Mesue, copiosa pianta su quel di Pesaro e d'Arimino. bellissima da vedere, con i fiori in ombrella gialli, simili all'eliochriso. La qual cotta in brodo

ò in acqua e data a fanciulli, gl'amazza i vermi. si farà la decottion gradata, e con zuccaro si facci il siropo.

Siropo di sticados di Mesue.

IL Siroppo di sticados è esperimentato ad ogni infirmità fredda di nerui e del ceruello. come la paralisia, l'epilepsia, il spasimo, il tremore, & la tortura. si fa, pigliando di fior di sticados dramme trenta. di Thimo, calamento, origano ana dramme dieci. d'aniso, piretro ana dramme sette. di pepe lungo dramme tre. di gengieuo dramme due. di vua passa disossata once quattro. di mele libre cinque. si fa siroppo, e si condisce con dramme vna e meza per parte di cinamomo, calamo aromatico, spigo, zaffrano, gingieuo, pepe nero, pepe lungo. che siano ligati in vna pezetta sottile, e chiara, lassandouele ancora sospese dopò che sarà cotto.

Auertimento nel siroppo di sticados.

QVesto siroppo è tra li composti, si costuma appresso tutti tenersi aromatizato con le specie, secondo che l'author scriue. cio è legate in pezza rara, & metterlo sospeso, quando il siroppo sarà quasi cotto alla metà, & bollendo vi si smongeran spesso dentro, acciò che'l siroppo piglia la virtù delle specie ligate nella tela. quali saran primo peste grossamente. & se ben l'author non habbi descritta la quantità dell'acqua, in la qual si deue far il decotto. per esperienza non si potrà metter minor quantità di noue ò dieci libre, che si possi far la decottione alla consumation della terza parte. e dopò co'l mele far il siroppo. auertendo l'error del lume de gli Speciali, che douendo dire di sticados, adramme trenta; scrisse once trenta. molte volte si ha trouato il boton delli aromatici in mezzo esser come da prima con quanta espressione si habbia fatto mente sia posto nel siroppo al modo, che il comun vso, meglio sia come già si ha detto nel siroppo di cicorea con Rhabarbaro di Nicolò.

Siroppo acetoſo diarhodon di Meſue.

IL Siroppo acetoſo diarhodon, vale alle febri compoſite, & quelle che corrompeno la forma del corpo. apre l'oppilationi del figato. & della milza. ordinaſi in q̃ſta maniera. Pigianſi di ſuco d'endiuia, & di ſucco d'appio ana lib. ij. e meza. di radici di finocchio, d'appio, e di endiuia ana onc. ij. di roſe onc. vna. di liquiritia onc. meza. di ſpgio nardo dr. ij. e meza. di ſeme d'aniſi, di finocchio, e d'appio ana dramme ſette. fa d'ogni coſa decottione in libre ſei d'acqua pura, fin'al la conſumatione delle due parti, e ſi cola. poſcia ſi fa ſiroppo con libre tre di zuccaro, e libre due d'aceto.

Auertimento nel ſiroppo acetoſo diarhodon.

ALtro non vi è d'auertire in componere detto ſiroppo, eccetto, che ſi facci il decotto per ordine. perche il modo del farlo è molto chiaro. niun de Luminari, ne anche il Theſoro de gli Speciali, ha deſcritto detto ſiroppo.

Siroppo acetoſo di due radici compoſto da Meſue.

IL ſiroppo di due radici, è d'vtilità grande alla colera groſſa, & alla flegma. taglia, mondifica, & apre l'oppilationi del figato, della milza, e delle reni. ma l'acetato offende. alquanto per la frigidità dell'aceto, gli ſtomachi frigidi, & le parti neruoſe. Preparaſi nel ſequente modo. Si togliono di radici di finocchio d'appio, e d'endiuia ana oncie tre. di ſeme d'aniſi, di finocchio e d'appio ana oncia vna. di ſeme d'endiuia oncia meza. ſi fa d'ogni coſa decottione in libre dieci d'acqua di fonte, che peruenga a libre cinque. poi ſi cola con libre tre di zuccaro, ſi e fa ſiroppo. fondendoli ſopra, quando ſarà vicino ad eſſer cotto, ſufficiente quantità di buono aceto.

Auertimento nel ſiroppo di due radici acetato.

PEr ciaſcuna Speciaria ſi tien preparato per il molto vſo, che ſi ritroua appreſſo a' medici. Per l'aceto, qual ſi deue fonder

in sufficiente quantità, secondo il modo della dottrina di sopra, si deue intender, che l'authore dicesse, come gia ha detto nel siroppo acetoso simplice, doue ha insegnato che si facci lieue, mediocre, e forte. cosi vuol anco, che si faccia osseruanza nel cōporre questo, di farlo piu e meno galiardo. del resto è chiara la lettione.

Siroppo di cinque radici magistrale.

AL parar del siroppo di cinque radici, si piglian di radici d'appio, di finocchi, e di petrosello, di sparago, e di brusci ana oncie due. di seme d'appio, di finocchio, di petrosello ana oncia vna. fassi d'ogni cosa bollitura in libre dieci d'acqua, fin che resti la metà, poi si cola, e con quantita sufficiente di mele e libra una d'ottimo aceto si fa siroppo.

Auertimento nel siroppo di cinque radici.

SCrisse questo siroppo il Siluio, & il Cordo anche ne ha detto vna particella, vi lascia però di mettere l'aceto. altri in vece di zuccaro, vi mettono il mele, facendo l'oximel composto. non cōme ha fatto Mesue, che quel di due radici l'ha composto di zuccaro. auertiran però bene i Medici. imperò che dal mele al zuccaro sanno ben la differenza, accio non s'offendano gli infermi, credendo farli giouamento, fargli e danno grande. Come assai volte è interuenuto ne le visite. questi tali si scusauano con dir che loro Medici haueuano questa intentione. se cosi è, IDDIO perdoni a chi dice il falso.

Siroppo bisantino di Mesue.

IL siroppo bisantino, è eccellente alle febri putride coleriche è phlegmatiche, difficili a diradicarsi. & all'oppilationi, e spargimento di fele. fassi così. Prendonsi di succo d'endiuia e d'appio ana libre due. di succo di lupoli, & di boragine ana libre j. siano tutte purificati, e bolliti con vna bollitione, e cosi bolliti e diuenuti chiari, se en tegliono lib. quatro. e con libre due e meza di zuccaro si fa siroppo.

cuocendolo agiatamente. e quando per ogni parte integra delli succhi si pone parte meza d'aceto, e si bollano ancora in essi succhi, di rose, oncie due. di liquiritia oncia meza. di spigo dramme due di seme d'appio, di finocchio, e d'aniso ana dramme tre.

Auertimento nel siroppo bisantino.

IL siroppo bisantino simplice, si fa col succo schiarato, & zuccaro. & si fa il composto, nel quale oltre li succhi, vi s'aggionge laceto, le rose, le radici di liquiritia, & li semi. è però d'auertire, che quando scriue il Medico, piglia il siroppo bisantino, s'intende il simplice. il composto non si piglia, eccetto quando si ordina il bisantino composto. Il qual possiede innumerabili virtù, come scrisse l'authore.

Siroppo nenupharino di Guglielmo Piacentino.

IL siroppo di nenuphare rinfresca il fegato riscaldato, e menda ogni stemperanza calda. conforta il cuore, & è contro alle febri acute. & alla doglia di testa per cagione calida. Toglionsi di decottione di fiori di nenuphari la quantità, che si uuole. & con tanto altro zuccaro a peso uguale, si fa siroppo.

Auertimento nel siroppo nenuphrino.

IL siroppo nenupharino è descritto da Guglielmo Piacentino. Francesco Pedemontano fa vn'altra descrittione, laqual non s'usa in Italia solamente per tutti, doue si costuma, si compone secondo Guglielmo. qual si compone con la decottione, & il zuccaro. Io sarei di parere, che con l'infusione e zuccaro fusse preparata. Come s'osserua nel siroppo rosato, & violato: come da gli esperti dell'arte spesso suol'esser composto. come insegna Giouanne di Sãto Amando. auertendo, che volendo comporlo con l'infusione, si debba far con acqua piu calda, che si sogliano infonder le rose, & le viole. Con dargli qualche bollore, & meglio si cauarà la sostantia delli fiori, cambiando al meno due volte la infusione, & sarà mirabile siroppo.

Siroppo

Siroppo di portulaca di Mesue.

IL siroppo di portulaca estingue la sete, & la infiammagione delle febri, e corregge l'intemperanza calda dello stomaco, e del fegato. si compone in questo modo. Pigliasi di seme di portulaca libra j. di succo d'endiuia cotto e depurato libre quattro. Si trita il seme e si macera nel succo per hore uentiquattro, dipoi con fuoco lento si fa decottione, che resti la metà. e si cola, e cō libre due di zuccaro si fa siroppo aggiongendoui alcuna uolta d'aceto libra una e meza. di sugo di granati aceti osi libra una, e meza.

Auertimento nel siroppo di portulaca.

QVesto siroppo è poco in vso, e pochi il tengono preparato. il parano alcuni solamente co'l succo di portulaca e zuccaro cosi per siroppo, come anche per loch. Mesue comanda, che vi s'aggionga aceto, ò succo di granati acetosi: ben che co'l succo di granati si fa piu grato e diletteuole.

Siroppo d'endiuia composto di Gentile.

IL siroppo d'endiuia di Gentile, humetta, rinfresca, apre l'oppilationi, emenda l'intemperanza calda del figato, e delle reni, e rompe l'acrimonia della colera. Però s'ordina in questa maniera. Si togliono di succo d'endiuia, e d'epatica, depurati ambi due al fuoco ana libre tre. di rose, uiole, politrico, capel uenere, lente aquatica, & nenuphare ana oncia meza. d'orzo mondato, e di tutti quattro i semi comuni; ana oncia vna. di zuccaro, quanto basta. & si fa siroppo. aromatizando con scropolo vno per parte, di sandali rossi, cinamomo, e berberi, sandali bianchi, legno aloe, scorze di cetro, & semi di cotogni.

Auertimento nel siroppo d'endiuia composto.

GEntile di Fuligno, fu authore di questo siroppo, qual è molto vsitato presso alcune nationi. Il modo del comporlo,

non bisogna dichiaralo per esser per se stesso chiaro. si facci donque la decottone, secondo l'arte auertẽdo, che'l decotto si farà del le cose, che v'entrano nei soli succhi, & al fine, si aromatizaranno con vna dramma, & vn scropulo di specie. & perche le spetie vanno nel fondo, si mescolaranno con la spatola spesso. & nel siroppo si deue metter zuccaro fino, accio non vadi su la spiuma, e sporchez za del zuccaro grosso e cattiuo. Ilche non auuiene nel buono.

Siroppo di Cicorea, di Nicolò Fiorentino.

IL siroppo di Cicorea di Nicolò Fiorentino, prouoca l'urina, purga la milza e la melancolia. sana l'oppilatione del figato, & gioua alle reni. onde parasi cosi. Togliasi d'Endiuia domestica, e saluatica, di cicorea, e tarassacon ana manipoli due. di cicerbita, e patica, scariola, lattuca, fumoterre, & lupoli ana manipoli vno. di orzo non scorticato, & alcachengi ana dramme dodici. di liqueritia, capel venere, cetrach, politrico, adianto, & cuscuta, ana dramme sei. di radici di finocchio, d'appio, & d'asparagi ana oncie due. si fa d'ogni cosa decottio ne, in sufficente quantità d'acqua pura, & si cola, & con buon zuccara si fa siroppo: ponendoli mentre si cuoce per qualche libra, di reubarbaro eletto dramme quattro, e di spigo nardo scropoli quattro, ligati ambi due, in vna pezetta chiara, spremendoli dentro spesse volte. & cotto il siroppo si ripone.

Auertimento nel siroppo di Cicorea di Nicolò Fiorentino.

QVesto siroppo di Cicorea, di Nicolò si ritroua da lui descritto, nel quinto libro nella cura dell'oppilation del figato. benche molti facciano quello di Guglielmo: per la confusione forse causato della endiuia, & cicorea che vi entrin domestiche, e saluatiche, ambi due. però a chi ben considera non è molta difficoltà distinguer queste specie, che entrano in questo siroppo. Chiama prima l'Authore l'endiuia domestica, per laqual s'ha da prender quella che nasce ne gl'horti, & per il culto è chiamata satiua, òvero domestica, qual ha le foglie piu large della

saluatica, propria, quella nasce nelle campagne, & è detta cicorea, & il volgare raddicchio. Onde si vede quanta differenza facci il culto, imperoche l'endiuia de gl'horti, essendo traspiantata, e coltiuata, diuenta biãchissima. & la saluatica è la cicorea. questo eccellente Matthiolo s'ammira de gli spetiali, che sendo piene le campagne d'endiuia seluatica, nõ la sappiano ritrouare. Intendendo Dioscoride, per l'endiuia saluatica, il radicchio. E questa fu openione del detto Giouan Ruellio nel suo libro, de stirpibus. Segue poi l'authore, nella sua descrittione di siroppo, la cicoria domestica, per la qual si prenderà il radicchio de gli horti, qual è piu amara che l'endiuia, & per tal caggione, da gli antichi fu detta Pichris, come si legge in Dioscoride, nel capitolo del Intubo. V'entra anche il tarassacon, qual non è altro, che la cicorea siluestre: per esser il tarassacon nome proprio di cicoria, come disse Auicenna, nel capitolo del Tarassa, ò tarassacon. Et i moderni simplicisti dicono, esser vna sorte di condrilla chiamata da molti grugno di porco, ò capo, di monaco, e da altri denti di Leone. Scriue l'istesso l'horto, di stinite, & in Mesue si proua, nella deccottione di Fumoterre: ilqual dice, piglia del succo d'endiuia, ò Tarassacon, parimente si legge ne' Canoni, nelli modi del lauare, che sempre Mesue per tarassacon, intende endiuia, ò cicorea. Aprouano anche i frati comentatori di Mesue, questa mia openione, cioè che'l tarassacon importi la cicorea, come anche Auicenna, nel capitolo de del'endiuia, doue dice che gioua al fegato la piu amara. da che si può conietturare, che per la endiuia si prendesse la cicorea. Vi entra la scariola, qual pianta nasce tra le biade, e nelli orli delli fossati, della qual se ne troua copia in ogni luoco. Errano quelli Spetiali, che in vece de la scariola prendono il sonco. Ha la scariola, le foglie diuise, come quelle del scolimo, di Teophrasto. La cui costa della parte verso terra, e spinosa, & è l'herba latticiniosa: qual è depenta dal Mattiolo per lattuca saluatica: ilche si sia verò, o falso non mi importa. Dirò bene, che quando va in semenza è grande come'l soncho liscio. è difficile anche dichiarare che cosa intenda l'authore per adianto. dirò che per adianto tiene quella herba, che nasce sopra i muri, doue nasce proprio il politrico chiamata Paronithia. E bẽ verò, che ne nasce vn'altra herba, ne i luochi opachi con foglie tenue molte, e simili al coriandro, cõ il gambo bianco, qual i Vulgari chiamano gallitrico, & piu

 propria-

propria mente si potrà dire, adianto, che quella pianta, detta paronichia. & se bene per adianto s'intenda il capel venere, appresso Dioscoride, & hauendo Nicolò ordinato prima, il capel venere, e poi l'adianto, è da giudicare ch'abbi inteso di questo gallitrico, con le foglie coriandrine. S'alcun altro in vece di questo, volesse intender quella pianta, che nasce sopra a i muri, detta paronichia, crederò che non sarà errore a prenderla, per esserne simili di facoltà, & al tempo di Nicolò si metteuano i nomi all'herbe a caso, & senza alcun riguardo de gl'antichi scrittori, di simplici. Et per questa cagione per adianto, e capel venere, quali significano vna cosa, l'Authore ne intende due. benche prendendo per ambedue il capel venere non sarebbe errore alcuno: essendo specie piu eccellente dell'altre. In alcuni ricettarij si legge lupinorum, & vuol dire lupulorum, doue si vede esser mal inteso l'authore.

Il modo di comporre detto siroppo, è che prima si metta l'orzo, con le radici, a bollire, e poi gli altri ingredienti per ordine, come s'è detto in molti altri luochi. Si tagliarà il reubarbaro, & il spigo insieme, e s'infonderà nella detta decottione, lassandole infuse per sei hore: & prima sarà scaldata alquanto, che se ne possi cauar la virtù, ciò è tanto che quasi voglia bollire. e si farà forte espressione. e com'il siroppo, è cotto, se li infonderà dentro questa espressione, lassando leuar solo dui bollori, acciò si possi conseruar meglio. Auertendo che'l siroppo sia prima cotto a sufficientia, & che possi supportar la infusion del reubarbaro. e q̃sto è il vero, e legitimo modo di far questo precioso siroppo. Auertendo che mettendoui del reobarbaro nel piumacciuolo, non rende molte volte nel siroppo la sua virtù: anzi che cauato fuori saria solutiuo. come alcuni referiscono, che di ciò hanno fatto esperienza.

Siroppo di Cucurbita di Mesue.

IL siroppo di cucurbita vale alle febri ardentissime, & coleriche, spegne le infiammagioni loro, acquieta la sete, emenda l'asprezza del petto, e delle fauci, & il mal di ponta. e si fa così: si prende vna cucurbita grande domestica, e fattole vna crosta di pasta attorno, si cuoce nel forno, e così calda si spreme e cauasi il succo, del quale toltone libre cinque, e di zuccaro libre tre, si fa siroppo.

Auertimeto

Auertimento nel siroppo di Cucurbita.

LA compositione e l'vso di cosi nobil siroppo, è persa a questi tempi, non per altra cagione, eccetto che'l tempo riuolge le cose mondane: e però alcuni Philosophi hanno pensato che non sia altro, la ruota della fortuna che'l tempo. fu vn tempo florentissima la medicina de gli Arabi, e Mauritani, da i quali, si vede grandissima copia di medicamenti. Hora s'è fatta auanti, la scola di Greci. & pensano con gran parsimonia di rimedij, e molte parole farsi gagliardi: per il che si nobilissimi rimedij sono stati lasciati da parte. & vsano instrumenti comuni a donne, & a barbieri, con loro vane fantasie.

Siroppo di cicorea di Guglielmo Piacentino,

QVesto siroppo di Guglielmo, è in vso per rinfrescare, & contro le materie velenose, & a tutte l'infermità pestifere, & propriamente all'antbrace, carboni, pustule, e simili. Conforta il cuore, mondifica le materie per urina, e per il cesso. Fa appitir il cibo, e produce il sonno. Onde si fa cosi. Togliesi di foglie di cicorea manipolo vno, di foglie di boragine, di lattuca, e di scariola, lingua bouina, uiole, acetosa, & battisose ana manipolo mezo. di reubarbaro dramme due. sifrappano l'herbe, e se ne fa decottione in libre tre d'acqua, fino alla consumation del terzo. Poscia con libre due di buon zuccaro si fa siroppo, ponendoui a bollire mentre si cuoce il reubarbaro trito: & annodato dentro d'una tela sottile, spremendouelo ben spesso dentro con le mani.

Auertimento nel siroppo di cicorea di Guglielmo.

PEr difficoltà del comporre il siroppo di cecorea di Nicolò Fiorentino, di ritrouare e di conoscere, quelle specie di endiuie, e di cicorea: molti han lasciata quella compositione, e parano questa di Guglielmo: nel quale ve entra vn'herba, chiamata dallo authore battisocera: herba detta da Plinio ciano. molto vulgare, & nasce in copia tra le biade. vuol l'authore che sia vna specie di cicorea, ma in verità non vi ha conuenienza alcuna. che cosa fusse

la ſcariola, gia di ſopra l'habbiamo dichiarato. il reubarbaro donq; ſia ligato in vna pezza chiara di tela; & ui ſtia dentero mentre ſi cuoce il ſiroppo, e ſpremendol dentro, come inſegna l'auttore. ouer far come habbiamo detto nel ſiroppo di Nicolò di metter la infuſione, & è molto laudato, & il ſiroppo uien piu uirtuoſo, come con eſperientia piu uolte ho uiſto, & ancora per relatione di molti buoni Speciali.

Il ſiroppo di ſcolopendria di Pietro di Tuſignano.

IL ſiroppo di ſcolopendria, vale all'itteritia per cagione d'oppilatione di fegato e di milza. paraſi in tal guiſa. Si piglia di ſcolopendria, lingua ceruina, endiuia, e patica, aſſenzo, & cicorea an. mani polo mezo. di ſemi comuni maggiori, fiori di boragine e di bugloſſa ana manipolo uno. di capel uenere, di radici di finocchio, di petroſello, e di braſco ana manipolo mezo. faſſi d'ogni coſa decottione in pura acqua, con diligentia, e ſiroppo poi con libre trè di zuccaro, aromatizandolo nella cottura, con folio, lacca, ſpigo, e caſſia ana dramme due, ligate in vna tela.

Auertimento nel ſiroppo di Scolopendria.

SE ben là compoſition di queſto ſiroppo non ſia in vſo, ſi farà però a chi'l vorrà parare, la decottione ſecondo i gradi; cioè ſi faran prima bollir le radici, dopò l'herbe, i ſemi, & i fiori nel fine, e colato il decotto, con il zuccaro ſi facci il ſiroppo, qual ſi aromatizarà con le coſe dette di ſopra nella ſua deſcrittione. Per ſcolopendria ſi torrà lo aſpleno di Dioſcoride, per la lacca ſi pigli quella ſpecie di gomma, che ſi uende nelle ſpetiarie attaccata a certi legnetti. altri credono, che la lacca ſia il cancamo di Dioſcoride, ilche a me non piace, imperò che non conuiene ne i profumi, come dice Dioſcoride. per il che alcuni credono, che'l cancamo ſia il benzuino. ſi laſſi donq; la lacca fattitia di alume, e ſcorzo ò legno di verzino per eſſer ella inimica del cuore. e ſi toglia quelle delle ſpetiarie. auertendo di non errare, come fece a noſtri tempi un goffo Speciale, che ui meſſe quella di tentori, & fattitia. ſcriſſe l'auttore queſto ſiroppo ſopra al nono del Almanſore al cap. de l'itteritia.

Siroppo

Siroppo de iua di Nicolò Fiorentino.

IL siroppo d'iua di Nicolò Fiorentino, è validissimo alla paralisia. A farlo prendonsi d'iua manipoli due, di saluia, magiorana, rosmarino, polio montana, origano, calamento, mentastro, pulegio, hissopo, thimo, ruta domestica, e seluatica, bettonica, & serpillo anà manipoli uno. acoro, aristologia longa e rotonda, peucedano, valeriana, brionia, gentiana, dittamo anà oncia meza. di radice di finocchio, e di petrosello, d'appio, & d'asparagi e di brusco anà oncia una, di sticados, seme d'aniso, di finocchio, di leuistico, d'ameos, di carui, & siler montano anà dramme tre. di piretro oncia una, & mezza. d'uua passa oncie due. d'acqua e mele tanto che basti: aromatizati con cinamomo, ne i moscati & cubebe. e fassi siroppo ottimo in questa materia.

Auertimento nel Siroppo d'iua di Nicolò Fiorentino.

L'Auttore non ha fatto mentione alcuna della quantità de l'acqua per far il decotto, ne anche ha detto cosa alcuna della quantità del mele per far il siroppo, come anche non ha detto della dosi delle specie, ma acciò che si pari con arte il siroppo, si torran d'acqua libre sedeci, & si metteranno a bollir i semplici gradatamente. la quantità delle quali sarà manipoli sedeci, & oncie quattordeci, & dramme sette, e mezza, & i semi si cuoceranno alla consumation della terza parte, & fatta fortissima espressione, si torran libre cinque di mele, & si schiarirà con l'istesso decotto, acciò non habbi dibisogno di molta cottione, & si risolua la virtù di semplici, & si faccia siroppo, e si aromatizi con le specie, pigliando di ciascuna dramme tre e meza. La qual quantità si caua da Mesue nella compositione del siroppo di sticados.

Siroppo di artemisia magistrale.

IL siroppo d'artemisia, fa valorosamente a tutti i vitij, & difetti, & mala complessione della matrice, & prouoca il menstruo.

onde

onde si para cosi. Toglionsi d'artemisia manipoli due, di calamento, folio, saturegia, origano, thimo, tamarisco, & sticados ana manipoli uno, di camamilla, mellilotо maggiorana, fior di rosmarino, blatte bisanti, e calamo aromatico ana dramme tre. di spigo celtico dramma una. di camedrio, matricaria minore, bettonica, & abrotano ana manipolo mezo. d'acoro, prassio, foglie di rubia maggiore, & siler montano ana oncia una di asaro, squinanto, seme d'appio, d'ameos, di finocchio e d'aniso ana dramme sei. fassi d'ogni cosa decottione, in quantità sufficiente d'acqua pura. e siroppo dopo con mele quanto basti.

Auertimento nel siroppo d'artemesia.

SI farà il decotto nel compor di questo siroppo, con libre quatordeci d'acqua pura secondo l'arte. e bollirà tanto, che si consumi la terza parte. & con libre cinque di mele si facci siropo. qual è molto in uso presso a i prattici. & la sua compositione, è molto chiara. Questa herba di artemisia è nota a tutti. quella che nasce in luoghi humidi non è cosi odorata, come quella che nasce in luoghi secchi. quella specie chiamata da Dioscoride vnicaule è una sottile herba. & produce vn sol fusto minuto pien di fiori, che tira al rosso. questa conobbi in Padoa, dimostratami dal Eccellente Agustin Arpago Gentilhuomo da Treuiso raro simplicista, & fin'hora me ne ho riseruato nel mio erbario a beneficio di chi desidera a imparare. è chiamata l'artemisia da i volgari herba della Madonna.

Siroppo d'endiuia simplice magistrale.

IL siroppo d'endiuia simplice vale principalmente ad ogni infiammagione e calidità di fegato, e di tutti i membri nutritiui, & cõuien molto al morbo laterale. fassi cosi. Toglionsi di succo d'endiuia domestica ben depurato libre otto. di zuccaro chiarificato libre cinque. le quali cose fannosi bollire insieme, poi si cuocano a debito modo, & si colano.

Siroppo di ſucco di cicorea magiſtrale.

IL ſiroppo di cicorea può il medeſimo, che quello di endiuia, ma non tiene tanta frigidità, & humidità. ha valore nell'oppilatione del fegato, e lo rinfreſca. eſtingue l'infiarammagioni della febre, & quelle che inducono ſete. tale è il modo di comporlo. Si prendono di ſucco di cicorea ben depurato libre otto, di zuccaro chiarificato libre cinque. miſti inſieme ſi fa ſiroppo al modo di quello d'endiuia.

Siroppo di lupoli magiſtrale.

IL ſiroppo di lupoli purga moderatamente la colera citrina. mondifica il ſangue, e con gran giouamento acquieta la ſua infiammatione. vale alle febri coleriche, & alle ſanguigne. & fa per cagione del ſucco di fumoterre all'infirmità procedute dall'oppilationi, e dalli humori aduſti. & ha del lenitiuo. Si compone in queſta maniera. Si togliono di ſucco di lupoli libre quattro, e di ſucco di fumoterre libre due, che ſiano purificati di zuccaro libre cinque, e di tutte queſte coſe inſieme ſi fa ſiroppo.

Siroppo di fumoterre magiſtrale.

IL ſiroppo di fumoterre ſimplice, ſolue il corpo agiatamente, purga la colera e gli humori aduſti e falſi. mondifica, e chiarifica il ſangue, conforta lo ſtomaco e'l fegato e tutte l'interiora. conferiſce alle febri coleriche, & a quelle che ſono cagionate dall'opilatione. faſſi coſi. Si pigliano di ſucco di fumoterre depurato libre iiij. di zuccaro libre due e meza, ſi meſchiano inſieme, e chiarificandoli ſe ne fa ſiroppo.

Siroppo di ſucco d'acetoſa di Meſue.

IL ſiroppo di ſugo d'acetoſa conferiſce alle febri coleriche, alle peſtilentie, & all'infiammagion dello ſtomaco e del cuore, e gli conforta. & ſi fa al modo del ſiroppo di viole.

Siroppo di Michel Sauonarola per la milza.

Criße Michel Sauonarola nella ſua prattica, queſto ſiroppo, ſotto nome di attenuar la milza, e per i dolori di quella, obſtruttioni, e tumori. faßi a queſto modo. Prendeſi di ſcolopendria, frutti di tamariſco, radice d'ireos, ſcorzo di radici di cappari, ſcorſe di legno di ſalgaro, & epithimo di ciaſcuno parte eguale. s'inſonderanno in buona, & giuſta quantità d'aceto per hore vintiquattro. Cuocanſi poi alla conſummatione della terza parte, & con zuccaro ſi facci il ſiroppo acetoſo. del qual ſe ne torrà vna oncia per noue mattine, con le ſue acque conuenienti, & ſarà di gran marauiglia. Et per entrare in queſto marauiglioſo ſiroppo la ſcolopendria non ſarà fuora di propoſito dirne quel tanto che ſi deue oſſeruare. doue dico, che la ſcolopendria non è dubio alcuno che non ſia quella, che ſi chiama uolgarmente citrach, per uedere tutte le note aſſignate da Dioſcoride contra di quelli che pigliano nelle ricette la phillite chiamata dal uolgo falſamēte ſcolopendria, qual produce le foglie di rombice, & la uera ſcolopendria di polipodio. quāto poi alla qualità della philite non ha conuenientia con la ſcolopendria detta da Dioſcoride aſpleno, ſi proua ancora, che l'aſpleno è la vera ſcolopendria, per Serapione a cap. 193. doue parla de ſcolofendrion, & cita Dioſcoride, & dice le formal parole, parlando de la virtu, & della forma de la pianta, doue ogni Special come troua nelle recette ſcolopendria, pigliarà il citrach, chiamato da alcuni herba indorata.

Siroppo di polipolio di Gentile di Fuligno.

LA facoltà di queſto ſiroppo di polipodio, è di mondificare, digerire, & eſſiccare valoroſamente gli humori groſſi, & viſcoſi. et di purgare facilmente la colera negra, & la flemma großa e tenace, & le parti delle gionture da le materie che l'affligono. gioua alle febri, e affetti che prouēgono da melācholia. vale alla doglia del fianco, & della milza, & alle ſue durezze faßi in queſto modo. Si toglio no di polipodio freſco onc. 3. di bugloßa, & meliſſa ana manip. j. di cipero, acoro, aſſaro, & ſcorze di cappari ana onc. meza. di ſena & epithimo

ana oncie due. di seme d'endiuia, di lattuca, & di scariola ana oncia vna a meza. si pestino grossmente quelle cose, che sono da pestare, & con l'altra insieme si fa decottione in libre cinque d'acqua pura, che ri torna a libre tre. poscia con libre due di mele rosato si fa siroppo. auertendo di ponere nella fine della decottione, la sena, & lo epitimo. ne vi bollino dentro, piu di quattro ò cinque bollori.

Auertimento nel siroppo di Polipodio.

LA descrittione di questo siroppo fu di Gentile di Fuligno, qual se ben è bellissimo, & vtilissimo, si ritruoua però in poco vso in Venetia. il mio maestro in Padoa il preparaua per ordine del Eccellentissimo M. Paulo Crasso: qual l'haueua in molto vso per quelli ch'erano infestati di humori melancolici, & lo daua che se ne togliessero dui cuchiari ogni matina. il modo di comporre è facile. si farà però là decottione gradatamente, come altre volte ho auertito. & con discretione, & non con impeto, & da balordi. il polipodio è chiamato da Dioscoride, felicola. questi erbolati che portano a noi queste radici, lo pigliano in ogni luogo, non auertendo piu vn luogo che l'altro. la maggior parte è ricolto in terra. doue è falso a chiamarlo polipodio quercino. el buono, & prefetto si ricolgie nel li trōchi di molti alberi, ma megliore q̃llo che è colto nelli trōchi del la quercia & quādo si ricoglie se auertirà che le radici siano ben passu te rompendone per mezo si somiglia nel colore alla liqueritia fresca.

Osimel simplice di Mesue.

LA materia di questo Osimel le sono tre cose, cioè mele, aceto, & aequa. il mele è contrario alla flemma, e dal mele, & da l'aceto permisti ne risulta vna virtù, qual non si troua in alcun d'essi separati. Gioua alle materie che sono nelle gionture, & in tutto il corpo. imperoche le incidi, & assottiglia l'humor grosso, nel stomaco e nel fegato, & è di molto giouamēto per le materie, che causa no febri longe. imperoche le taglia, & le digerisce. fassi cosi. Prēdesi di me le buono parti due d'. aceto buono parte vna. d'acqua di fonte chiara e dol ce parti tre. alle uolte si augumento la quātità del aceto, come s'è detto nel siroppo

siroppo acetoso. prima si cuocerà il mele con acqua, e si spiumarà, dopo se gli aggiongerà l'aceto, e si cuocerà, e non si lasci crescer la spiuma di sopra, ma si spiumi spesso, e si facci restar chiaro, & serbasi. se ne dà, da una oncia insino a tre.

Auertimento nell'Osimel semplice di Mesue.

LA descrittione di questo osimele è da Mesue. Galeno anche ne ha descritto vn'altro nel libro quarto del regimento della sanità. nondimeno, questo di Mesue, è per tutto in vso, & lo descriue sotto nome di Secaniabin paro. E dice, che l'acqua si mette per tre vtilità, prima perche sostiene piu cottura, onde si risolue quello, che è cagione di infiatione, & flatuoso seconda perche la spiuma si potrà toglier piu ageuolmente. la terza, acciò che con la aquosità corra piu facilmente, la virtù della medicina per il corpo. S'auertira, secondo che richiedono le infermità, di farlo forte, mediocre, ò lieue: come s'è detto nel siroppo acetoso. a far dunque il siroppo chiaro e bello, è di bisogno, prima chiarificar il mele. & star con attentione, che'l bollor non superi, altramente mai si potrà ridur chiaro, & limpido. prima sia schiarato con l'acqua, & secondo, che bollirà, se li gettarà sopra l'aceto alla quantità conueniente. auertendo, che l'aceto sia chiaro, bello, & forte. acciò che'l siroppo venghi a tutta perfetione. per esser molto vsato da Medici. & questo molte volte honora gli Speciali, & anche li fa vergogna, quando non fanno che sia bello, & con buona arte. non si facci in vaso di rame, come è accaduto ad alcuni poco esperti nell'arte. ma sia il vaso doue si bollirà, di terra, detto lauezo volgarmente, qual si tiene a posta per far bollire simil compositioni, con aceto.

Osimel composto di Mesue.

GIoua questo osimel composto alle febri antique, imperoche diuide e taglia la colera grossa, il flemma, & apre tutte l'oppilationi. & propriamente del stomaco, e del fegato, e della milza, & prouoca l'urina. fassi in questa guisa. Si prenderà di scorze di radici d'appio, e di finocchio, ana oncie ij. di semi d'aniso, d'appio, di finocchio, ana oncie. j. sian mondate le scorze e contuse, e messe in vaso di pietra, se l'affonde-

l'affonderà di sopra d'aceto vecchio buono, & bianco libre x. d'acqua libre xx. e si lasciano infuse per hore xxiiij. dopo bolliranno tanto, che si consumi la terza parte. dopo colato, se li aggiongerà il mele per metà; & si cuoca facilmente.

Auertimento nel Osimel composto.

QVesto osimel composto, è descritto da Mesue sotto nome di secaniabin di radice. & lo parano secondo varie lor'openioni. Alcuni fanno secondo scriue l'autore, con le radici, & altri semi, che v'entrano. altri il fanno con cinque radici: come si legge dal commentator di Mesue. qual dice il modo del osimel composto, non essere in vso. & insegna lui il modo di farlo con cinque radici, & questo afferma d'esser piu in vso, & in molti luochi veramente con cinque radici di suol parere. Sono alcuni testi, che metteno la quantità dell'acqua sia libre venti. & altri scriueno libre dodici solamente, & questo si tiene vero. Il modo di farlo non bisogna esporlo per esser chiaro. In Venetia non si vsa la preparatione di questo siroppo, eccetto di due radicie, & li semi che v'entrano. Valerio Corado fa entrare in detto siroppo cinque radici.

Osimel squillitico di Mesue.

LO oximel squillitico è molto virtuoso nelle materie frigide, viscose, grosse, & tenaci: & l'eradica da luochi profondi. giova all'infirmità del stomaco, del petto, del ceruello, e del polmone. a i rutti acetosi, & alle paralisi della vessica. a farlo si prende di mele spiumato libre tre. d'aceto squillitico libre due. Si bollano al compimento, spiumandolo come s'è detto nelle specie del osimelle.

Auertimento nello Osimel squilitico.

E In molto vso per ogni paese l'oximel squillitico, & però si deue preparare con ogni diligenza, facendolo come s'è detto n[illegible] el simplice. pigliando però le libre due d'aceto, & le l[illegible] di mele schiumato, & perche dice l'authore che si facci

siroppo

siroppo com'ha detto nell'osimele simplice, è di bisogno aggiöger ui l'acqua, benche l'author no'l dica. & per dire si facci come nell'oximele è dibisogno che vi si metti a quantità doppia del mele. come si ha osseruato nel prefato osimelle. auertendo che non vi tocchino cose metalliche, acciò il siroppo non prendesse mala qualità, & perche non si manchi di preparar secondo l'arte questo si celebrato medicamento. S'auertirà che la squilla, dalla qual si fa l'aceto sia perfetta. imperoche, non sono tutte squille al nostro proposito, & principalmente quelle di color rosse. si deueno donque eleggerle bianche. imperoche quanto sono di piu bianchezza, sono per megliori giudicate per esserne di minore acrimonia, come ho osseruato in Leuante. & benche alcuni vogliono che la squilla volgare non sia altro ch'il pancratio, dirò però che la squilla biancha si debba sicuramente eleggere. perche quando ben fosse il pancratio vero, & non la squilla ha però con l'authorità di scrittori, l'istesse facoltà della squilla. come si legge in Dioscoride, nel capo del pancratio. e dassi a l'istesso modo che si dà la squilla, & all'istesso peso, & quantità. colsi della squilla gran copia vna meza giornata di la di Corfu, sendo con le galere per far acqua, tutte bianche, & ve n'erano in tanta copia che se n'harebbon possuto caricar naui. le genti di quel paese chiamano quelle squille cepolle canine.

Aceto squillitico di Mesue.

L'Aceto squillitico è di molto giouamento all'infirmità del capo: perche conferisce all'epilepsia, & alla vertigine, gioua all'humidità souerchia delle gengiue putride. confirma i denti smossi: & emenda il fiato. leuandone il fetido odore. è vtile alla canna del polmo ne fa buona voce, & rischiara la vista. mondifica il stomaco dalle materie putride, aiuta la digestione, & eccita l'appitito è vtile al dolor del stomaco, del fegato e della milza. fa giouamento alla uessica. rilassata, alla prefocatione della matrice, all'infirmita delle gionture, sottiglia gli homori grossi, e fa uiscose atte a potersi purgare. & molte uolte purga. & anche purga gli humori melancholici. preserua questo aceto il corpo dalla putrefatione, & lo conserua in sanita. fa l'uso di esso, smagrire il corpo. e fa conseruare i corpi nella giouentu fa color laudabile. e conforta i corpi molli e rilassati. fassi cosi. Perndonsi le

lame

lame dalle ſquille, quali ſono tra la ſcorza, & il corpo di eſſa. e fatte buſe con un legno ſi appiccano, con un filo all'ombra per ſpacio di quaranta giorni: dopo le taglia in pezzi con un coltello di legno. & per ogni libra di eſſa, ui porrai d'aceto buono libre otto. & laſſarai in un uaſo uetriato di ſtretta bocca, qual ſerrata bene, lo metterai al ſole per altri giorni quaranta. e dopo colato il ſerbarai. e ſe ſarà biſogno di farlo preſto, ſepellirai il uaſo nelle ceneri ò arena caldi ad hora per hora. diſſe Paolo, che ſi mettino le lamine della ſquilla in aceto nel uaſo uetriato e ſerrato di bocca, dal principio di prima uera, fin alla fine dell'eſtate. ſi laſciano al ſole. ſe ne pigli ogni dì à digiuno un poco. per fin che ſe ne toglia, augumentãdo a poco a poco, alla quantità d'un oncia e meza.

Auertimento nell'aceto ſquillitico.

MOlti ſonno di ſcrittori, quali parlano dell'aceto ſquillitico, & lo deſcriſſero anco. Ma queſto di Meſue è in grandiſſimo vſo. benche tutti tendono ad vn'ſteſſo fine. e benche altri lo compongano a lor modo, preparandolo però ſecondo la dottrina di Meſue, ſe l'attribuiſcono da tutti Medici molte lodi. Fra poco tempo verrà in luce vn trattato coſi delle virtù, che s'aſſegnano a queſto aceto, come anche di quanti authori, & di quante ſorti di preparationi s'habbi di ciò ſcritto: per comporlo donque fidelmente, ſi torrà la ſquilla biãca, e ſe ne torran via le ſcorze di fuori, ſecche, & il germoglio di dentro, come coſe inutili, & di poco valore, & s'infilzaranno diſcoſti l'vn da l'altro in vn filo, facendoui il buſo con vn legnetto acuto, & ſia lor diſtanza tanto che non ſi tocchino, e ſi faranno coſi infilzati ſeccare all'ombra, appiccati per quaranta giorni. & ponerai poi nell'aceto, come inſegna l'auttore. Diceſi che Pithagora viſſe molto tempo ſano, per l'vſo di queſto aceto, impero che eſſendo d'anni cinquanta, cominciò ad vſarlo. & viſſe in ſanità cento e diciſette anni, & queſto tutto attribuì egli all'aceto ſquilitico. Dioſcoride ancora lui fa il ſuo aceto ſquillitico, & vuole che ſia fatto con le ſquille bianche. il modo di farlo lui l'inſegna con bel modo, & tribuiſce la virtù come ha fatto ancora Meſue, & altri dopo lui.

Osizacchara di Nicolò.

L'Osizacchara simplice è valorosa alle febri terzane, alle quartane non uere, & anche alle febre acute. purga la colera dal stomaco. e fassi in questo modo. Prendesi di zuccaro libra una. di succo di pomi granati oncie otto. d'aceto, oncie quattro. si cuocerà in uaso stagnato tanto agitandol sempre con la spatola, che resti sola la quantità del zuccaro. che si possi portar in scattole. dassene la mattina, con acqua calda un'oncia e mezza.

Auertimento nel Osizacchara.

QVesto siroppo è in Venetia in vso appresso ad alcuni, ma è fuor di Venetia in molto piu frequente vso. il modo che scrisse l'authore di farlo, non è in vso, che si possi portar nelle scattole. ma si prepara in forma di siroppo: si descriue vn'altro osizacchara anche composto. però Nicolò di quello non fece in luoco alcuno mentione, volendo il simplice, e si farà bolire in vaso di terra, qual sarà meglior del stagnato, che per l'aceto sempre il siroppo torria qualche mala qualità del stagno, & cosi anche per il vino di granati.

Siroppo di granati di Mesue.

IL siroppo di granati acetosi di Mesue, è ualoroso alle febri coleriche, & a quelle di molta infiammatione, & alle flegmatiche. fassi come di sopra. Il siroppo di granati dolci, gioua alla tosse. alla pleuresia, & alla sete. si fa come di sopra. alcuni per farlo piu eccellente, ui sommergon la seta tenta in chermes.

Auertimento nel siroppo di granati di Mesue.

SI leggono due descritioni in Mesue di siroppo di granati, vn de gli acetosi, & l'altro del succo delli dolci infondendo in quel de' dolci la seta tenta in chermes, & non come si legge nel Calistano alchermes. occorrendo prepararli, si torranno libre cinque di succo, o ver vino di granati, e di zuccaro lib. quattro, e si chiarificarà co'l chiaro dell' uouo, prima il zuccaro, si come si osserua di fare in tutti altri siroppi, e benche Mesue non descriuesse la quantità de li succhi e del zuccaro, questo che ho scritto qui, si costuma. perche referendosi l'authore a quel di sopra, ui è quel siroppo di prune, al qual l'istesso si riporta al siroppo di viole al qual ordina, che si facci come il giulep rosato, ilqual si fa con la dosi, come ho scritto qui. & viene perfettissimo e delicatissimo, maßime quando vi si mette il succo di granati di buon sapore, & che sia tratto da i pomi ben maturi come ho osseruato d'auerli per seruirmi del succo, per far questo precioso siroppo. & per mandar in Augusta ne compongo spesso cinquanta libre per volta. per esser mia cara patria, città Magnifica. & per seruirne gli illustrissimi Signori Fucari, imperoche vsano questo siroppo in luoco di vino, essendone abstemij, alcuni di detti illustrissimi Signori. il nome di pomi granati, credono alcuni che sia deriuato, perche nel paese di Granata nascessero in gran copia. altri tengono, che dalla moltitudine di granelli, ch'hanno dentro, hauessero tratto il nome. mi souiene che nell'anno del Signore, Mille cinquecento quaranta sei, feci gran copia di conserua di fiori di pomi granati, detti citini, per ordine del Eccellentissimo Medico messer Giouan Battista di Monte, per curar i flussi, così di maschi come di donne, con marauiglioso successo, & se ne spediua gran copia. & anche in Venetia il soleua ordinare l'eccelente Andrea Marini. si daua per cinque mattine. La prima se ne daua dramme tre. la seconda dramme sei. & la terza vn'oncia. & così li due altri di vn'oncia per volta. ho voluto dar notitia di questo, a tal che ordinandolo alcuno. si sappia, che non è nuouo rimedio, ma da trenta anni gia vsato.

Siroppo di limoni magistrale.

IL siroppo di limoni è valoroso per estinguere con la frigidità sua, l'infiãmagione della colera, e delle febri, pestilenti, & contagiose. amazza i vermi del corpo. vale a i difetti del cuore per calidità. siste la perturbatione de gli humori nel uentre. & è penetrattiuo. a farlo, si prendono di succo di limoni libre sette, di zuccaro libre cinque. e si fa siroppo al modo di quello di cetro.

Auertimento nel siroppo di limoni.

SI vsa molto questo siroppo nel tempo dell'estate. del quale ne faccio gran quantità ogn'anno, come di quello di granati, per l'istessi signori, che sono in Augusta, per hauer essi in vso l'un e l'atro, in luoco di vino. nel far di questo siroppo, s'auertirà solamente, di cauare il succo di limoni con diligenza, a tal che non senta alcuna amarezza, & però si cauà fuori la parte acetosa de'limoni, e spremutone fuori il succo per vn caneuatio si lasciarà riposare per quattro giorni almeno, accio che la parte spessa vadi al fundo. dopo si stillarà per feltro, acciò non si congeli il siroppo fatto, come suol accadere a chi non serua questo modo e regola d'oprare. e quando si strucca il succo de i limoni, che non se li caui il scorzo del tutto, rende alquanto quel succo del sapore amaretto delle scorze. & però nel trar il succo da i limoni è di bisogno, che sia prima ben curati da li lor scorzi e così si farà buon succo, & il siroppo sarà delicatissimo. auertendo, che nel comporlo, si seruara la dosi stessa, che s'ha detto nel siroppo di granati. piu emeno però secondo il gusto dell'infermo, & il voler del Medico. tal volta per ristorar l'appetito perso quasi de gli infermi, si strenge tal siroppo al fuoco, e se li da meglior cottura, per farne sapore a gli amalati, & succede bene intingendoui del pane ò della carne dentro.

Siroppo d'agresta di Mesue.

GIoua il siroppo d'agresta al uomito, & al flusso della colera, all'infiammatione dello stomaco, alla sete laboriosa, & alle febri cagionate da colera. conforta gli stomachi de le donne grauide: quali di leggiero riceueno cattiui humori. & è medicina contra il veleno. Fassi come il siroppo dell'acetosità del ceto. alcuni il condiscono ò aromatizano con garoffani.

Auertimento nel siroppo d'Agresta.

QVesto siroppo è di gran giouamento, e presta senza dubio alcuno valorosamente le facoltà che gli attribuisce l'authore. e perciò mi par gran vergogna, che qui in Venetia sia in cosi in poco vso. in parti e regioni calde pur è molto frequente, & se ne fa anche conto non poco del suo valore. Al comporlo si seruarà l'ordine di Mesue, che si facci come il siroppo dall'acetosità del cetro. auertendo, che'l succo dell'agresto sia fatto a posta e di breue, per che molti vi mettono per conseruarlo del sale. & questo fanno vna gran parte di Speciali. Il che nõ sta bene per molte caggioni, massime per la sete de gli infermi. Gli antichi condensauano l'agresto per vso delle medicine. hoggi non si costuma farlo. Chiamò Galeno, & Dioscoride, il succo dell'agresto omphacio. & quello che si caua della labrusca è piu constrettiuo, ma non se ne fa a questa età. ma è in vso solamente il suo fiore, qual rende gratissimo odore. Ho preparato piu volte questo precioso siroppo ad instanza, & per ordine dell' Eccellentissimo Medico messer Danese di Danesi per alcuni suoi infermi, dalquale hanno raportato giouamento essi, & sua Eccellenza honore. ne mi rende amiratione. perche da sua Eccellenza solamente mi viene ordinato. imperoche oltre il valore della sciẽza e della dottrina, e di tal natura, che teme Iddio. e per ciò cura piu l'vtile dell'infermo, che'l guadagno e non attende ad apparenze, ma seguendo la verià, & il douere come conuiene a fedel Christiano, sprezzando l'apparẽze false, fa il suo essercitio senza alcuna ostentatione, ma come l'arte li ditta. essendo non

solamente eccellente nelle scienze quanto qual si voglia altro, che sia in questa inclita Città, ma anche di buona, & honesta vita, & lodeuoli costumi. mi è occorso tra'l scriuer notar questo di sua Eccellenza. per hauer anche fatto mentione, & nominato ne i miei discorsi alcuni altri eccellenti meriteuoli d'ogni lode.

Siroppo mirtino di Mesue simplice.

IL siroppo di grani del mirto, è vtile al flusso del ventre antico, alla tosse causata da materia calda e sottile. conforta il stomaco, il polmone, & l'interiora. fassi come il siroppo d'agresta. cioè prendasi di succo di granelle di mirti purificato libre sette, di zuccaro libre cinque. si fa siroppo.

Auertimento nel siroppo mirtino semplice.

L'Vso di questo siroppo è molto frequente, e si compone come quello di agresto, ilqual si prepara come quello dell'acetosità del cetro. non già che'l succo sia bollito, come disse in quello l'authore. ma s'intende che tutti i succhi ch'entrano nelli siroppi, debbano esser purificati. il modo si seruarà in far questo siroppo, come s'ha osseruato nel componer quello d'agresta, con l'istessa quãtità di succo. Auertendo, che nel cauare il succo, si debbiano tor re le granelle del mirto, che siano ben mature, & quelle della agresta per il contrario mal mature, ma che habbia però i granelli pieni e succosi. sono i frutti del mirto copiosi in Dalmatia, ma piccoli. quelli che son portati da la riuiera di Salò sono piu grandi, & cosi parimente quelli del Regno di Napoli sono polposi, & odorati. quelli però di Dalmatia sono piu astringenti de gli altri che sono in Italia.

Siroppo di mirto composto magistrale.

IL siroppo di mirto composto, ha la medesima intentione, de l'altro, ma però è più astringente, & di peggiore sapore al gusto. Si prepara in questa guisa. Prendonsi di granelli di mirti, di carne di cotogni, di sumach, acatia, & di rose rosse ana dramma vna, di spodio, & di hipoquistidos ana dramme tre. di gomma arabica dramme due. di mastici dramma meza. bolliranno tutte in libre tre di acqua, tanto che sia consumata la terza parte. poi si colerà, & alla colatura s'aggiongerà di zuccaro schiarato libre tre, e si facci il siroppo.

Auertimento nel siroppo mirtino composto.

SI ritroua questo siropo essere in poco uso tra gli Speciali e Medici, massime in Venetia. l'ho descritto però quì acciò volēdolo alcuno comporre habbi pronta la descrittione. perche nel componerlo non è difficultà alcuna. s'osseruarà quel che ne gli altri si ha auertito.

Siroppo di succo d'Eupatorio magistrale.

A Comporre questo siroppo d'eupatorio, si prende di succo di agrimonia depurato libre tre, di zuccaro libre due. e facciasi siroppo. contiene le facoltà istesse de l'agrimonia.

Auertimento nel siroppo d'Eupatorio magistrale.

QVesto siroppo d'eupatorio, è differente da quello, che ha descritto Mesue. imperò che l'agrimonia è l'eupatorio de i Greci. & si potria chiamare anche siroppo d'eupatorio, benche in Venetia non si chiami così, ma solamente d'agrimonia. per non confonderlo con quel di Mesue, per il nome, & sarebbe graue errore, essendo questo simplice, & quell'altro composto di varij simplici. Auertendo, che sono tre sorte di herbe chiamate eupatorio, nell'uso della medicina. vna de' Greci, qual è senza dubbio alcu

no l'agrimonia, secondo il commune consentimento de' simplicicisti, imperò che si confà con la descrittione data da Dioscoride. Il secondo è quel d'Auicenna, qual nasce nelli riui dell'acque, & nelli argeni delle fosse, alto tre gombiti, con foglie alquanto simili e maggiori di quelle del canape, cōseruato solamente in succo condensato da gli Speciali. il cui fusto è ritondo, rosigno, & la pianta alquanto lanuginosa. Il terzo eupatorio, è quello di Mesue, ilqual è senza dubio l'agerato di Dioscoride. dal qual ne ho colto in copia, in le parti di Pesaro, & d'Arimino, nella Marcha d'Ancona per il mio vso. Gioua il siroppo d'Agrimonia a' difetti del figato, alla dissinteria, & alli morsi di velenosi animali.

Siroppo di bettonica composto magistrale.

IL siroppo di bettonica composto è vtilissimo nell'infirmità de gli occhi, delle reni, & a i difetti de i luoghi delle donne. chiarifica il vedere, & confortalo. vale al dolor della vessica, & moue i mestrui, & mitiga i lor ardori. fa alla soffocatione. e parasi cosi. pigliasi di bettonica manipoli uno. di ruta, celidonia, fragaria, eufragia, ligustico, pulegio, camedrio, rosmarino, origano, foglie di lauro, saluia, hisopo, liquiritia, rubia di tentori, & gariofilata ana manipolo mezzo di seme d'anisi, d'aneto, di petrosello, & di lattuca ana oncia una, & mezza, di rose e fiori di borragine ana oncia una. si fa d'ogni cosa decottione & siroppo con zuccaro.

Siroppo di succo di bettonica semplice magistrale.

IL siroppo di succo di bettonica uale a quel istesso, che fa il succo di bettonica. a farlo si prendon di succo di bettonica depurato lib. tre. di zuccaro libre due. & chiarificandosi si fa siroppo.

Auertimento

Auertimento ne i siroppi di bettonica Magistrale.

IL siroppo magistral di bettonica, non è in vso a Vinegia, ne anche in Padoa, & perche non si manchi del douere, l'ho quì descritto per chi il volesse fare. si farà donque gradatamente il decotto. & perche alcuni dicono, che si prepari co'l mele, & altri co'l zuccaro, di questo lasciarò la cura a i Medici, che lo uogliono oprare. Il simplice si prepara solamente co'l succo della bettonica, & con il zuccaro, & è molto frequente il suo uso fra li medici, & le speciarie. il modo di farlo è chiaro, & non ha dibisogno d'altro auertimento, eccetto, che l'herba, da la qual si caua il succo, non habbia con seco le radici attaccate. imperò che le radici di essa, hanno di lor propria natura di irritare il uomito, & la nausea, come fa la genestra. però non con quella uiolenza, come con l'esperimento si fa manifesto a chi ne dubita. dellaqual cosa ne può render fidel testimonianza l'Eccellentissimo Messer Nicolò San Michele, Medico di grandissima riputatione, & valore in Venetia, & amoreuol Medico, nella mia Speciaria. che quando gli herbolarij portano i sacchi di bettonica da me, li fo torre tutte le radici, & curare con diligenza, & gettarle uia come inituli, anzi dannose a gli Infermi. Siroppo di bettonica simplice.

Siroppo di Saluia Magistrale.

IL siroppo di saluia è capitale, gioua alla paralisia, & a prouocare i mestrui, & l'urina. Fassi così. Si togliono di succo di Saluia purificato libre quattro. di zuccaro libre tre. & si fa siroppo.

Auertimento

Auertimento nel siroppo di saluia magistrale.

VN tempo preparai questo siroppo di saluia, richiestomi da vno empirico, co'l succo di saluia depurato e co'l zuccaro, & secondo mi fu referito, fu di molto giouamento per certe infirmità di nerui fredde, e del capo. & a questi tempi non si vsa altramente. Si ritroua saluia di color puniceo. & altra che è tra'l bianco e quello. sene truoua in Grecia vna sorte, che produce vn frutto simile ad vna galla, & è molto saporoso nel mangiarlo. del quale ne vidi gia portato di Candia vn gran scafaccio pieno da quelli frutti, e chi desidera vederli potrà andare alla spetiaria a Santo Thomaso. della qual ne ha copia il Speciale con foglie assai minute, rispetto della saluia vsuale, e però è da dubitare, che la non fusse saluia, hauẽdo si picciole foglie. imperò che Dioscoride l'assomiglia a quelle del pomo cotogno. Chiamò Agrippa la saluia herba sana. imperoche fa conciper le donne, dormendo prima per quattro notte sole, e congiungendosi poi co i mariti, hauendone prima beuuto di questo succo vna hemina con vn poco di sale dentro. In Egitto scrisse Aetio, che dopo grauissima pestilenza vsorono beuer le donne il succo della Saluia per generare, & accrescere gente, hauendone in gran numero tolto la peste.

Saluia.

Siroppo rosato solutiuo composto con reubarbaro.

SI costuma questo siroppo da poco tempo in quà in Venetia. benche per le parti di Lombardia gia molti anni si vsa in gran maniera. hollo gia molte volte fatto per ordine dell'Eccellentissimo Medico messer Decio bello e buono, quale per la sua gran dottrina, & signalate virtù, è l'esser espertissimo, & molto essercitato nell'arte della medicina, & per ordine di sua Eccellenza ne ho dispensato non poca quantità agli infermi con felici successi: il modo di componere è questo. Prendonsi di siroppo rosato solutiuo libre due. al qual s'aggiõgono di reubarbaro infuso, nella infusione solutiua di rose, & vino maluatico, con alquanto di spigo. lasciando l'infusione per hore dodici. dopo scaldato bene il reubarbaro, con l'infusione, quasi che voglia bollire. si fa l'espressione ben forte, qual si mette nel siroppo

rosato

rosato gia detto, della quantità di due libre. auertendo, che il siroppo sia bollito alquanto prima, che se li affonda l'infusione, acciò senza che dapoi sia bollito, possi riceuer l'infusione gia detta, però che'l reubarbaro non patisce alcuna bollitione.

Siroppo di testudine del Guarnerio.

T*Olgonsi due o tre testuggini nemorali, & tagliatene le parti estreme, & ben lauate con acqua bollente. si bolliranno bene. & se ne torrà la polpa, & pestata bene nel mortaro di pietra, si metterà in vn uaso di uetro. Prendi dopo succo di liquiritia, gomma arabica, draganto, seme di papauero bianco, lattuca, porcellana, malua, e i quattro semi freddi ana oncia meza. cotogni, semi di bombace ana dramme sei. d'uua passa senza gli ossi, sebesten e berberi ana oncia meza. di spodio dramme tre. di rose, viole, orzo scorzato, capel venere, boragini. & buglossa ana manipolo uno. pestasi ogni cosa, & si messedarà con le carni, nelle quali sopra fonderai tre o quattro pinti d'acqua di fonte, che sia buona, & serrato ben con creta il uaso, che non respira, il metterai a bollire in doppio uaso tanto, che si consumi la terza. dopo cauato ogni cosa si farà di tutto forte espressione. alla quale si aggiongerà libre quattro di zuccaro, & si farà siroppo.*

Auertimento nel siroppo di Testuggine.

QVesta descrittion di siroppo di testuggine, è del guarnerio, nel capitolo della cura delle febre ethica. ho ritrouato bene appresso Nicolò Fiorentino, nelli medicamenti di restituire gli estenuati, vno Elettuario fatto delle carni di questi animali, & altri authori lo descriuono anche sotto nome di conserua di tertuccia. e questo siroppo è poco in vso, che rarissime volte si ritroua preparato, & quasi mai. Il modo di comporlo, che scriue l'authore, e molto chiaro, & però non è molto di bisogno d'altra dichiaratione. sono tre specie di testuggini, come nota Plinio al libro trigesimo secondo. cioè terrestri, marine, & lutarie, quali chiamano i Greci emyda. le migliori sono stimate qui da l'authore terestri, e de questi, quelle, che viueno nelli boschi. delle quali alcune volte ho fatto elettuario per tisichi, per ordine de'Medi-

de' Medici.& ho mangiato anche della lor carne, quale sentì ch'al gusto mi delettaua non poco. scrisse Plinio in quel luoco le virtù di questi animali, & anche alcune altre cose, che mi pareno fauolose. & per non passar il termino del Speciale le taccio.

Diamoron di Mesue.

IL diamoron è conueniente in gargarismi, alla iscoriatione del palato, all'apostema delle fauci della gola con ardore & inditio di schirantia. & a tutte le specie di strangulatione. Si pigliarà a comporlo di succo di more domestiche, e di more di roui ana libra vna e meza. di mele. & sapa per ciascuno libra vna. si cuocono insieme sino che'l mele diuenga spesso.

Auertimento nel Diamoron.

SOno due descrittioni del Diamorone. vna di Mesue, e l'altra di Nicolò l'vna, & altra è buona, e sono ambe in vso presso a diuersi. quel di Mesue par che sia vsato alquanto, doue dice, Morus qui currit secundum semitam ficus. sono li mori celsi, quali si dicono mori di seni, che sono dolci come fichi. come si legge in alcuni testi. Nondimeno appresso al vulgo si pigliano per far questo diamoron il succo di more dolci, chiamate celsi, pur che non siano ben mature, & per seni le saluatiche, dette propriamente more di rubeti, ana libra vna e meza, di mele & sapa ana libra vna. cuocasi a consistenza bene di siroppo.

Volendo prepararlo secondo Nicolò, qual è poco differente dal sopradetto. pigliansi di succo di more domestiche oncie sei succo di more saluatiche libra vna. di mele oncie sei. sapa oncie tre, benche'l testo dica dramme tre; & è errore. auertendo, che i succhi siano ben chiari. & per farli purificare, è di bisogno lassarle nell'inghistare, per qualche giorno. & se s'hauerà pressa, si schiarirà con la chiara d'ouo, come s'è detto ne i siroppi.

Siroppo Magiſtrale al mal franceſe, di meſſer Auguſtin Sueſſano.

Piglinſi di reupontico, di mirabolani citrini, di follicoli di ſena, & di epitimo ana onc. vna e meza. di polipodio quercino oncie ſei. di fumoterre, lupoli ana manipoli tre. di vua paſſa ſenza gli oſſi, liquiritia raſa ana oncia j. di fiori di bugloſſa, boragini, & viole ana manipoli tre. ſi facci di tutti decottione in acqua fontana, quãto baſti. e colata ſi torrà di reubarbaro eletto, agarico, ana dramme ſette. di diagridio dramme cinque. di ſucco di lupoli e di fumoterre, di boragine, e bugloßa ana libra vna. di zuccaro bono libre quattro. ſi facci ſiroppo. Il reubarbaro, agari co, e diagridio, ligati in pezza di tela nel fin bolliranno dentro, ſpremen doli ſpeſſo. & queſta ſarà quando ſarà quaſi cotto il ſiroppo. il zuccaro ſi ſchiarificarà con i ſucchi purificati. in ultimo ſi metterà con la pezet ta ligati, i ſolutiui. La ſua doſi è da oncie tre in quattro, con l'acque cordiali.

Auertimento di queſto ſiroppo.

QVeſto ſiroppó la intentione del authore è che i ſolutiui vadi no legati in vna pezza, & ſprema ſpeſſo. quando ſi poneſſe in ſuſtantia in vltimo ſarebbe veramente piu virtuoſo in ſoluer: percio che coſi legato non ſi puol cauare fuora coſi tutta la qualità come ſi fa quando ſi pone dentro poluerizato, da poi cotto il ſirop po a voler far gradatamente ſi come porta il douere, primo ſi met terà a bollire il polipodio alquanto, poi ſi ponerà la vua paſſa con tuſa bollendo vn poco. s'agionge quì la liquiritia, laqual ſoſtien poca decottine, in fine l'epittimo, ſena i fiori cordiali il rapontico i mirabolani, qual mirabolani non ſoſtengono decottione come in altri luochi ho detto. & de queſto ſi farà vna ſola vnica e bollitio ne, tenendoli coſi, da poi bollito per ſei hore al caldo. ſubito paſ ſato il tempo, ſi tornerà a riſcaldare al fuoco & ſi farà vna fortiſ ſima eſpreſſione. pigliando poi di ſucchi con il zuccaro chiarificato come di ſopra ſi ha detto. ſi farà la cottione con agiongerle ſecon do va bollendo la eſpreſſione ſopradetta. & come ſarà cotto ſi potrà poner in ſuſtantia il rahabarbaro, digridio, & l'agarico

tutte

tutti tre ben poluerizati . volgendolo ancora nella pezza, si potrà adomandare a chi ui ordinarà di preparare questo siroppo, in questo modo facendolo come qui ho detto, serà fatto giusto con la uera arte del esperto Speciale. S'auertirà ancora questo, che quando si metterà in vso questo siroppo ogni uolta, che si darà a qualche infermo, il Special debba auanti che pesa il siroppo dare una mesledata nel vaso. perciò che essendo dato in substantia i solutiui sempre stanno a fondo, come ogni giorno si uede nelli altri siroppi, che sia posto per aromatizar, ouero sia posto qualche altra poluere, però è di necesso mescolarlo ogni uolta, acciò in vltimo non toccasse piu solutiui di quello che possa sopportare l'infermo.





DISTIN-

DISTINTIONE QVARTA

DELLE DECOTTIONI.

Decottion di Epittimo di Mesue.

LA decottion d'epittimo purga la colera negra, e conferisce all'infirmità melancholiche, come cancro, lepra, elefantia e simili. per farla, Piglians i di mirabolani negri, sticados, epitimo, vua passa monda ana oncia una. mirabolani cheboli, fumoterre ana dram. iiij. follicoli di sena dramme otto. Polipodio dramme sei, turbit dramme iiij: eupatorio dram. v. ogni cosa bollirà eccetto l'epittimo nell'acqua di formaggio, al peso di tre libre fin a tanto, che ne resti vna libra. poi gettali sopra l'epittimo, e falli bollire vn bollore. poi colala, & frega dentro vna dramma d'helleboro negro. meza dram. d'agarico, e di sale indo un aureo.

Auertimento nella decottion d'Epittimo.

PEr esser questa decottione in molto uso, descriuerò il modo di farla con bell'ordine. Prima si torrà il polipodio contuso. poi il sticados, l'eupatorio, l'vua passa, e fumoterre. dopo il turbit. appresso la sena. l'epittimo, & mirabolani contusi in ultimo bolliranno solo un bollore. perche per uia d'infusione se ne caua piu commodamente la virtù, senza lesione alcuna. & infusi i mirabolani si lassaran tutta la notte. la mattina seguente poi si tornarà a scaldare, & fare espressione gagliarda. s'auertirà ancora che nel cōporre tre libre d'acqua di latte è poco, perciò farà buon peso. e colata, si rimetterà in una inghistara. & uolendo la decottion completa, si metterà l'elleboro, & l'agarico, col sal'indo, ligati in una tela chiara, indētro detta inghistara, & spesso si spremerà dētro, massime quādo.

do si vorrà oprare. & questo intese l'authore nel dir fricentur. La regola e modo donque di far le decottioni, è, che si faccia secondo l'esser o natura della cosa. imperò che quelle che hanno la virtù nella superficie, è di lieue sostanza, come le viole, e tutti i fiori, & l'epittimo, non han di bisogno, eccetto di poca cottione. altre di meza sostanza ricercano mezana cottione. forte e gagliarda le dure. come nel vniuersale, nel principio ho gia dichiarato ripieno.

regola de le decottioni.

Decottion pettorale di Mesue.

PEr far questa decottione, si torrà di giugiule, sebesten ana numero x. d'vua passa, & orzo ana dramme sei. di fichi numero tre di liqueritia dramme quattro. d'hisoppo secco dramme due e meza. di capel venere e viole ana manipolo vno si fa bollire in acqua di cisterna ogni cosa tanto, che si consumi la terza parte. Questa descrittione è cauata da Mesue nella sua prattica. alcune volte in simil decotione vi s'aggiunge la sena per dissoluer le medicine. come s'detto nella decottoin cordiale.

Decottion carminatiua magistrale.

SOno molte, e varie le descrittioni di queste decottioni carminatiue, appresso varij authori. Io ne descriuerò solamente vna valorosa molto ne i dolori colici, e molto vsitata. Prendonsi di seme d'appio, d'anisi, siseleos, finocchoi, ana oncia una. dauco, carui, ameos, e cumino ana oncia meza. polipodio oncia una. bolliran tutte in acqua fontana, fin che si consumi la terza parte sogliono del decotto far pigliare per i dolori del corpo, togliendo di questo decotto oncie tre, & altrettanto di romania uin maluatico, e beuuto coprirsi ben nel letto e sudare. & alcune uolte ui s'aggiunge della poluere di bacche di lauro, e beuuto fa mirabile effetto.

Decottion comune per clistere magistrale.

SE ben, è si nota questa decottion comune, che non è donna ne homo di mestiero alcuno, che nō la sappi ordinare, non lasciarò però di scriuerla, per osseruar l'ordine. Si prenderà donque matri di uiole, herbette, malua, e mercorella ana manip. uno. Si farà bollire in acqua a cottura, nel qual colato ui s'aggiĕge olio, sale, zuccaro rosso ouer melazzo.

Decottion

Decottion comune del Guarniero.

ORdinò cosi l'authore questa decottion commune. Prendansi d'orzo mondo oncie quattra, di liquiritia, tamarindi, & vua passa ana oncia meza. di seme d'aniso e di finocchio ana dramme tre. di prune numero dodeci. d'acqua pioua-na libre quattro, & si fa la decottione.

Auertimento nella decottion commune del Guarnerio.

QVesta decottione si vsa in tempo di caldo dell'estate, non per altro effetto, che per dissoluere le medicine in luoco delle acque stillate. e molti sono, che non ci mettono i semi d'anesi, ne di finocchi. e questa non è generalmente in vso. imperò che la maggior parte di medici vsa la decottione cordiale descritta qui di sotto. & si fa quel decotto con li semi, quali sono correttiui della sena.

Decottione cordiale magistrale.

LA decottion e cordiale magistrale si fa, togliendo di liquiritia monda dramme due di tamarindi, altretanto. d uua passa oncia meza. di giugiube. sebesten & prune ana numero quattro. di fiori di borragini, di buglossa, & di viole di tutti manipolo mezo. fassi decottione.

Auertimento nella decottione cordiale.

QVesta decottione molte volte viene ordinata sotto nome di decottione di fiori, e di frutti, & ancora decottion comune de i fiori e' frutti. della quale vien cosi ordinata vulgarmēte da Medici, per vno solo vso di dissoluere le medicine. Alcuni aggiōgono a questa decottione della sena, a drāme due, o tre, et al cuni sino a sei, si come si vsa in Venetia. doue poche medicine sono

ordinate, che non siano dissolute con questa decottione, con l'aggiontione della sena. quanto all'auertimento nel bollire questa decottione, prima si mette a bollir l'orzo per vn pezzo. dopo si mettono i frutti, cioè giugiube, & sebesten, discarnata la polpa dagli ossi, & uua passa contusa. & come han bollito alquanto, si mette la liquirita, e poi i tamarindi, & in vltimo i fiori, & anche la sena, se fia di bisogno. auertendo, che niuno si scandalizi. si ponga quasi in vltimo la liquiritia, essendo radice. imperò che è di tal natura che sostiene poca decottione. e piu presto si caua la sua virtù per via d'infusione che di cottione, come altre volte ho detto. & però la regola non è generalmente vera, che tutte le radici sostengono molta cottura. imperoche ve ne sono alcune, di debole testura, massime quelle che sono molto aromatiche che han di bisogno di poca cottione. e però le regole generali s'intendono per la maggior parte esser cosi come afferma Hippocrate.

Infusione di sena Magistrale.

A Far l'infusione di sena. Si prende di foglie di sena oncia vna, di gengieuo dramma meza, di fior di boragini o buglossa, di viole, e di rose rosse ana dramme due. di semi di cetro, dramme vna. di polipodio dramme due. d'vua passa oncia meza, di sebesten numero dieci. di acqua libre due. facciси l'infusione. la dosi è da oncie tre fin a sei ne' corpi robusti.

Auertimento nella infusione di sena.

E Descritta questa infusione di sena dal Eccellentissimo Brasauola. qual è in vso appresso alcuni: benche non manchino altre descrittioni. però ho voluto descriuer questa come molto lodata. e però s'auertirà di farla secondo, che richiede l'arte. perche si legge lib. vna d'acqua. per far questa infusione mi par, che sua eccellenza habbi errato, & mi dà ammiratione il suo vecchio, di non hauerlo auertito per esser Spetiale. è però dibisogno far questa infusione in libre due d'acqua. facendo prima bollir il polipodio, dopo l'vua passa contusa, & sebesten scarnata la polpa da gli ossa. e come sarà bollita a sufficienza, si metteran dentro. i semi di cetro,

& il gengieuo, dandoli vn poco di bollore, dopo subito vi s'aggion gono i fiori, & la sena, tenendo in caldo in vn vaso stretto per dodici hore. & poi ritornatele a scaldare, si farà forte espressione, & riserbasi per il bisogno: essendo tanto in vso la sena, & non si fa quasi medicina alcuna, che non vi entra, non sarà fuor di proposito dirne quanto con l'esperientia si ha ogni giorno. però Mesue parlando della elettione, qualifica, & lauda il folicolo, doue molti gli son contrari, & dicono, che non solue niente, per il che non cosi facilmente si debbe biasimare questo degno authore, padre, & Euangelista di Medici, & non senza causa ha scritto, & dato la bontà a i folicoli. perciò quando fossero colti i folicoli verdi in sua stagione, & non fusser colti secchi sopra la pianta, non è dubio che all'hora non si trouan i folicoli solutiui, e solueno tanto quanto la sena. però se voi guardate tutte le spetiarie, trouerete folicoli suani ti, mufolenti, che spuzano da stantino cõtrari alla lor bontà. perciò vogliono esser colti verdi sopra la pianta, & esiccati con ordine, & non aspettare di coglierli esiccati sopra la pianta, come credo si faccia, hauendoli da adoperarli. si farà la elettione di quelli che son di piu noui, che vengano, e sian verdi di vn uerde che tira al scuro, di buon odore, odore proprio della detta sena. si soleua adoperare altre volte vna sena che si portaua da Fiorenza, laqual era piu presto colutea di Theofrasto, però fu prohibito di adoprarla, perche non haueua parte alcuna del solutiuo, anzi tutto al contrario, in vero è molto differente da quella, che noi adoperiamo, qual è proprio quella, che si dimanda mechina, qual ha le foglie oliuari, e quella di Toscana ha le foglie ritonde, doue del tutto sarà espulsata da ogniuno come cosa falsa, & inuentione di mercanti: io m'aricordo hauerne visto folicoli di sena in Venetia appresso la buona memoria di M. Pietro Maria Gradenigo gentil'huomo Veneto, quali erano tanto belli, ch'io restai ammirato, & confesso veramente mai hauerne visto di simile bellezza & bontà. Haueua odore proprio d'alcuna sorte di herbe fresche. se di questa sorte si trouassero, potria ben dire allhora, che la bontà di folicoli soprauanzeria alla sena, doue non senza causa Mesue ha laudato i folicoli.

Acqua di frutti di Mesue.

L'Acqua di frutti reprime il feruor del sangue della colera gialla. e chiarifica il sangue, e purga agiatamente la colera. Si piglia di prune nume. quaranta. di sebesten, & giugiube ana numero trenta, di tamarindi, oncie due. di cassia fistola oncie tre. di manna oncia vna. farai come è detto.

Auertimento nell'acqua di frutti.

BEnche molte volte ordinassero l'acqua di frutti, nondimeno non si para secondo l'intento di Mesue, con cassia o manna. la chiamò l'authore acqua, imperò che l'infusioni e dicottioni così soleuan chiamar gli antichi. come si dimostra nell'elettuario di granis mirti, doue chiamo il vino di cotogno, acqua. Il modo di farlo, si può pigliar dal authore nella decottion di capel venere di Mesue. doue si trouerà la regola general di preparar simil cose, come tamarindi, cassia, manna e reubarbaro. senza cuocere. e da quello ne potrai far regola nell'altre simili.

Decottione di fiori e frutti magistrale.

A Far questa decottione cordiale; tolgonsi di liquiritia frappata e mondata dramme due. di tamarindi al trottante. d'vua passa oncia meza, di giugiule, sebesten, e prune ana numero quattro. di fiori di borragini, di buglossa e di viole manipolo meza. fassi decottione.

Auertimento nella decottione di fiori e frutti.

ORdinano i Medici molte volte, che si dissoluano le medicine con decottione di fiori e frutti cordiali. nella qual altro non si mette eccetto giugiule, sebesten e prune ana numero sei. orzo oncia meza. vua passa contusa dramme sei. di liquiritia dramme tre. di tamarindi dramme due. di fiori di boragini, buglossa e di viole di tutti vn manipolo. e questa si prepara per Italia. alcune

volte,

volte, come si vede in vso, vi s'aggiunge la sena, nel dissoluer le medicine, cioè oncia meza, o dramme tre piu o meno secondo il bisogno e la qualità de' corpi.

Acqua d'orzo di Mesue.

L'Acqua d'orzo è descritta da Mesue nella sua prattica in due modi.e si costuma molto vniuersalmente per il mondo ciascun osserua di farla senza misura o ordine alcuno. per farla dunque come è mente del authore, si toglie di orzo iscoriato e netto dalle scorze, c'habbia queste condicioni, cioè che sia bianco, pieno, e grande, e che sia di facile e leggiera cottura, fresco, e senza alcun cattiuo odore.e di questo si torrà oncie tre.qual sia fregolato con vn panno aspro tanto, che sian rimosse le sue scorze di fuori.e netto si porrà in vna inghistara à questo effetto fabricata, e s'empirà di buona acqua di cisterna. e si farà bollire fin che cala il terzo: e che l'orzo sia rotto da le scorze.& questa sarà acqua eccellentissima. auertendo, come comincia a bollire, di cauarui la spiuma con vn cuchiaro, o uero lassarla andar di sopra per vna volta, tal che ne uadi uia la spiuma. Questa acqua è di molto refrigerio nelle febri acute; apre l'oppilationi, lubrica il ventre, facilità lo spudo, & prouoca l'urina auertendo, che prima che si freghi co'l panno aspro, si laui un poco in acqua, acciò meglio si purghi dalle scorze.di questa acqua riceuui grandissimo refrigerio, datami per ordine dell'Eccellente messer Gioam battista Oliuo medico della magnifica città di Asola di Bressana, ritrouandomi io infermo. che hauendone per consiglio di sua eccellentia beuuto un gotto con il zuccaro, ritrouandomi molto afflitto da febre e dalla sete fu cagione, che la febre, & la sete in un tratto si rimettesse.e ne fussi risoluto, dandomi a bere la mattina, & la sera un bon gotto cosi freddo con il zuccaro.

Ptisana.

LA ptisana d'orzo, o uero orzata, è molto costumata e cõgrande utilità, si fa per nutrimento de gli amalati, e quando si parà con debito modo, nõ rende mal gusto, & è molto gioueuole e salutifera. lasciarò da parte dõque tutti i modi di prepararla, e descriuerò solamẽte quello che costuma piu fra gente nobile, et di ualore.

 Si pren-

si prenderà l'orzo, che habbia le condicioni, quali dissi già parlando dell'acqua d'orzo. e si farà bollir tanto, che sia ben augumentato nella pentola, & sian rotte le scorze del granello. & cauato dal fuoco, si gettarà via l'acqua, con laqual sarà bollito. & l'orzo si pestarà nel mortaro, & si passarà per il stiaccio. & quel che sarà passato, si metterà in pignatta con bruodo di gallina o capon tanto, che possi bollir per vn bon spacio d'hora. auertendo, che il fuoco sia temperato e non gagliardo, mi sciando di continuo con vn cuchiaro di legno, fin tanto, che sia consumato, quasi tutto'l brodo. acciò che resti ancor liquido e sorbile. alcune volto quando sia di bisogno vi s'aggionge del stillato, fatto di polpa di capon in bagno detto di maria. altri v'aggiongeno del zuccaro. e quando l'infermo non può dormire, s'aggionge dell'emulsione del seme di papauero bianco, cauata però col brodo. Galeno insegna vn modo di far la ptisana, qual non si costuma, se ben è di gran virtù. si prende dell'orzo, & si fa cuocer tanto, quanto può piu crescere, e poi il lassa macerar a fuoco lento, fin che tutto venghi in succo. per me è di maggior satisfatione, & mi piace più il modo scritto di sopra, che questo di Galeno. se ben sia laudabile.

Acqua di mele di Mesue.

L'Acqua di mele è virtuosa nell'estinguer la sete, in purgare il petto dalla putredine, & in canar la puzza del humor grosso. vale all'infirmità frigide, & propriamente a quelle, che sono nel ceruello, & ne i nerui. vale ancora alla tosse humida. Conferisce molto all'infermità della vessica, & non vi lascia generar pietra. vale alla doglia di fianchi, laua, & netta le viscere, purga, & mondifica il ventre da ogni feccia. beuesi in luoco di vino, nell'infirmità di nerui, & delle gionture.

Auertimento nell'acqua di mele.

QVesta acqua di mele si ritroua esser in molto vso. & il modo di farla è molto manifesto e chiaro. quel tanto, ch'è di bisogno auertire; è di far elettione del buon mele. qual vuol esser dolcissimo, & acerrimo insieme meschiati, e queste sono le prime note del mele elettissimo. Le seconde, & accidentali, si tolgono

dal colo-

dal colore che sia citrino, dal bon odore, e da la corporeità, cioè che non sia molto crasso, viscoso, ne molto liquido, & acquoso, ma che s'attenghi alquanto. questo disse Galeno al primo de gli antidoti al secondo capitolo. Il mele buono, qual chiamano tabarzet, altri credono, che sia il bianco, ma errano veramente. perciò Mesue la uda il citrino, & perciò Tabarzet non vuol dir tanto bianco, quanto eletto. come disse egli nel trattato dell'acqua del mele. Si pigliarà donque di mele eletto libra vna, e di acqua di fonte libre otto. si farà bollir, come s'è detto, dell'acqua d'orzo, in vna pentola di terra vetriata, per poßerne piu agiatamente cauar la spiuma. & bollirà tanto, che di quattro parti ne restino tre. & colata per stamegna, si riserbarà in vna inghistara ben serrata.

Acqua per dolor di fiancho renelle.

L'Acqua che si fa per il dolor delle renelle, è approuata e marauigliosa e degna di farne partecipe il mondo per in suo gran valore. Si prende a farla di uino maluatico, che sia di malua sia detta garba, & dà xv. mandole amare, e di anime di persico, cento cinquanta, delle anime di marasche, & fiori di sambuco, e rotte alquanto le mandole si metta ogni cosa in boccia cō la maluasia, e destil larai, e eseruarai l'acqua, in uaso ben serrato. al bisogno se ne darà mezzo gotto a bere à digiuno.

Acqua di mele per destillatione.

L'Acqua di mele guarisce il mal de gli occhi. salda l'ulcere profonde, & mondifica. fa biondi i capelli, li fa rinascere, e gioua alla pelagione. tira à se come fa l'acqua uite le uirtù delle cose che ui s'infondono, ne ti lascia alcuno odore. si metterà il mele in una storta lutata, è messa nel fornello, e ui si fa fuoco fin che uenghi fuori acqua bianca. poi ui si fa il fuoco piu gagliardo, fin che esca la gialla. e poi si cambia il recipiente per raccoglierla, come uien rossa, perche ha l'odore di fuoco. e si mette da sua posta (qual è quella che tenge) ne gli unguenti, che si fanno per l'ulcere corrosiue. e l'altre due, cioè bianca e gialla, s'oprano per le cose dette di sopra.

Acqua di pane di frumento.

L'Acqua di pane di frumento stillata, gioua a tutti i mali de gli occhi. eccetto alle suffusioni dette cataratte, & alle perle. si fa cosi. Prendesi della mollena del pane ben leuato, e ben cotto, tagliato in fette. s'infonde in buon uino maluatico dentro vn orinale tanto, che sia pieno. mettendoui di sopra del zuccaro bianco pesto, essendoui dentro detto orinale, meza inghestara di maluatico, vi si metterà di zuccaro bianco oncie quattro. di tutia preparata oncie due. di stillasi in doppio vaso.

Acqua di fraghe mature.

L'Acqua delle fraghe è rimedio valoroso alle percosse della faccia con infiammagione. astrenge il corso delle lacrime da qualunque causa. ristora il vedere. e si fa cosi. Prendonsi le fraghe, e si mettono in boccia di vetro, aggiongendoui sopra la quarta parte di esse, di zuccaro. e si lasciano nel bagno a circolare per otto giorni, poi si stilllano per l'istesso bagno. e si riserba l'acqua ben serrata.

Acqua d'antimonio da pigliar per bocca.

L'Acqua d'antimonio, e mirabile à darne dramma vna in brodo ò in vino a purgar il corpo disotto e di sopra, e tutti gli humori con poco trauaglio di corpo, o di nausea. gioua alle febri terzane pure, o nothe, & alle continue maligne, togliendone in tre mattine una dramma per volta a digiuno, libera da simili affetti. e fassi cosi. Si calcina l'antimonio con egual misura di salnitro, mettendolo in vaso di terra, che non sia vetriato, attaccandolo il fuoco. e finito d'abbrucciare. si trita e mena per il marmo. si mette al fuoco di reuerbero, o nelle fornaci di Murano, per giorni quindici. poi se ne piglia quella quantità che si uuole, e ui si fonde sopra dell'acqua vita ardente. tanto che super tre dita l'antimonio, e si mette a circolare a doppio vaso per otto giorni o dieci. la cagione che opra cosi valorosamente, e senza nòia alcuna, è perche la uirtù delle cose minerali, e mezze minerali è piu possente e ualorosa, che quelle di uegetabili, & animali, ma

li, ma difficilissima in separar la forma dalla materia. e perciò sono in poco vso, perche non si presto si possono preparare medicamenti di detti minerali, e conseguirne guadagno. in altra guisa. si torrà l'antimonio sublimato, come s'è detto nel prepararlo in olio, e vi fonderceti di sopra dell'acqua uite ardente, & si lasciaran per due giorni in bagno temperato, & sarà fatto piu presto, e questo è il piu facile, & espedito modo di far l'acqua d'antimonio.

Acqua di latte.

SI ritrona l'vso dell'acqua di latte rimedio molo valoroso in purgare non solamente la colera, ma quella ancora che si genera di adustione. gioua a tutti i difetti, & infettioni della pelle, & a gli humori melancholici. A farla si prende del latte di capra, & per vna libra di esso vi si gionge di osimel simplice oncie quattro, e messo in pignatta di terra vetriata, si metterà al fuoco lento, con vn legno di figaro fresco tagliato, si menerà attorno tanto, che si tagliarà. e colatone il siero, se ne torrà tre o quattro libre, & per ogni libra di esso si aggiongerà oncie due di succo d'endiuia ò di radicchio depurato, & datone tre, o quattro gotti a digiuno si attardarà il disnar cinque hore. auertendo che sendo il corpo stitico, è dibisogno metterui dentro meza onc. di foglie di sena, & farne infusione o bollirla vn poco, & se li darà à bere. ò vero meza dramma di radici d'helleboro negro, fatto bollir dentro. & questo è costumato hoggi in molte parti d'Italia.

DISTINTIONE QVINTA

DE COLLIRII.

Collirio bianco di Rasis.

IL collirio bianco di Rasis è ualoroso a mitigare il dolore de gli occhi nell'infiammagioni. e fassi cosi. Prende di cerusa lauata dramme dieci. di sarcocolla grossa dramme tre. di draganto dramma una si facci collirio a modo di lente con la mucillagine del draganto. e si dissolua con il latte di donna. usasi nell'augumento del male.

Sief albi senza opio di Mesue.

QVesti sief sono descritti da Mesue nella sua prattica nel capitolo di ophthalmia, & ha le medesime uirtù di quelli che scriue Rasis. e fassi cosi. Si prende cerusa lauata dram. x. sarcocolla dram. iiij. ami. dram. ij. draganti dram. j. si pesta ogni cosa sottilissima, & con il bianco del ouo si fa in forma di ossi di dattoli. occorrendo di volerli con opio si aggionge dramma meza di detto opio. sief non vuol dir altro, che confettione da occhi.

Collirio magistrale di Gordonio.

IL collirio di Gordonio per far crescer la carne, & astrenger le lachrime si fa prendendo d'aloe, d'incenso ana scropo. due, di sangue di dragone e sumach ana scropolo mezo. si facci collirio con acqua rosa d'infusione di gomma arabica. e dissoluto nel uino della sopradetta infusione, cioè doue son infuse rose, & noci di cipresso, se ne instillarà ne gli occhi.

Collirio

Collorio rosso leggiero.

IL collirio rosso mondifica, & asterge le macole de gli occhi. si fa cosi. Prendi pietra ematite lauata di amme sei. rame abbruciato dramme quattro, coralli rossi, margarite non perforate e piombo brucia to ana dramme due. di gomma arabica e draganto ana dramm. v. di sangue di drago, & zaffrano ana dramma meza. pestinsi sottilmente. e si pasino per il staccio. & con acqua di finocchio, facciasi collirio.

Collirio verde.

IL collirio uerde di Mesue, gioua à gli occhi rognosi, & alla nuuola e macola. Prendesi di cerusa, & rame abruciato ana parte una. pestasi bene con il uino bianco, & succo di ruta, tanto che sia liquido come mel chiaro.

Sief di memith di Rasis.

IL sief di memithe rinfresca, & restringe, e gioua a i difetti de de gli occhi, massime nel principio. Trassi il succo dell'herba memithe, & dissecasi al sole, fin che se ne possano fare pastelli.

Sief di piombo di Rasis.

QUesti sief sono descritti da Rasis, e fassi in questo modo. Prendesi piombo brusato, antimonia, tutia preparata, rame brusato, gomma arabica, draganti ana dramme iiij. grani xv. & con acqua piouana si fa sief. questo scritto da Rasis nel ix. ad Almensore nel capitolo delle ulcere de li occhi.

DISTINTIONE SESTA

DELLE POLVERI.

Poluere di sena preparata del Montagnana.

POLVERE di sena, che tolta immediate auanti il cibo purga il corpo leggiermente, si fa, togliendo di sena eletta dramme dodeci, di gengieuo e macis ana dramme tre. di cinamomo e tartaro ana dramme una e meza. si fa di ogni cosa poluere sottile. la sua dose è dramma una con uino, ò brodo.

Poluere per far Epithime al cuore.

LE poluere per far Epithime al cuore, si fanno, prendendo fiori di borragini, buglossa, e melissa ana manip. mezo. di tutti i sandali, rose rosse ana dramme due. di doronici, ben bianco, e rosso, carabe, osso del cuore del ceruo ana scropoli quattro. scorze di pomo cetro, semi d'acetosa, legno aloe e garofani ana dramme una, et meza. di zaffrano scropolo mezo: di margarite dramma meza. di musco grani tre. di camphora grani sei. di tutti fragmenti pretiosi dramma una. di coralli bianchi, e rossi, & spodio ana dramma meza. pestansi tutte le cose, secondo che si richiede, e si uniscano poi.

Poluere contro vermi magistrale.

A Far la poluere contro vermi, si prende il corno del ceruo brugiato, seme santo preparate, di dittamo, seme di cauoli, seme di acetosa, coriãdoli preparati, semi di porcellana, osso del cuore del ceruo ana

ana dramma meza. di fragmenti di tutte le pietre preciose, dramma vna.di reubarbaro eletto dramma vna e meza. di fogli d'oro nu.sei.di semi di leuistico scropli quattro.facciasi d'ogni cosa poluere sottilissima. le granelle si parino,che per noue giorni ogni dì sieli cambia l'aceto, col quale stiano coperte. dopo cauate dall'aceto s'esiccano su vna tauola.

Poluere per il boccio de la gola.

L*A Poluere ottima al bocio del Montagnana, si fa prendendo di nocciuole, e di spugne combuste, di balle marine e di carta abrucciata, d'osso di sepia e seme di piantagine ana oncia meza. di pepe, zenzero, salgemma, pietra pumica, noci moscate, galle, pepe bianco, pepe lungo, cinamomo, elleboro bianco, e negro ana dramme due. facciasi poluere, e se ne dia ogni dì dramma vna con acqua di saluia. in vn altro modo. prendi vna spugna, seccala nel forno tanto che si possi far poluere. e darai vna dramma di essa per due hore auanti il cibo ogni giorno con vino bianco, & è mirabile.perche la prima per l'elloboro bianco non è molto da vsare.*

Poluere contro vermi del Montagnana.

A *Far la poluere muscata del Montagnana, si prende di seme d'atriplice, e di portulaca, polio montano, & origano ana dramma vna, di seme santo dramme tre di liquiritia e lupini ana scropolo vno. di musco dramma meza. d'ambra scropolo mezo. si mesciano e se ne fà poluere, e dassene dramma vna con acqua di gramegna. in altro modo. prendesi della corallina parti due. radici di dittamo bianco parte vna. bagnansi alquanto in aceto, e s'essiccano all'ombra, & pesti sottilmente se ne dà vna dram. ò meno fatta secca in vino, brodo, o acqua di gramegna, & è molto esperta.*

Poluere per far vrinar subito.

H*O piu volte esperimentato far poluere dell'herba detta clinopodio, e darne alla quantità d'vna dramma in in vin bianco, ò vero nella maluasia garba. e fa marauiglioso effetto.*

Poluere

Poluere ch'accelera il parto.

SI prende cinamomo, scorza di cassia fistola, e di rubea tintorum ana scrop.j. si fa poluere sottile, e con brodo si dà à bere, o con vin bianco.

Poluere a far andar la secondina.

A Far partorir la secondina si fa questa poluere. Prendesi di dittamo di Candia, sauina, e di castore ana scropolo vno. di cinamomo grani cinque. si trita e facciasi poluere. della quale se ne dà scropolo vno, con il decotto di cetrach.

Poluere alla prefocatione della matrice.

PEr far giouamento alle prefocate dal vitio della matrice, prendesi di seme d'agno casto, e di peonia dramma vna. ruta secca, calamento ana scrop. uno. semi d'anisi, d'ameos ana dramme meza facciasi poluere sottile, & si dia dramma meza in buon vin bianco. Vn altro modo. le bacche del lauro secche si pestano sottilmente. si daranno a beuer nel uino alla quantità d'una dramma. o uero le foglie secche delle zucche longhe si tritano, & se ne dia bere altretanto con uino, come s'è detto.

Poluere per leuar le macole de gl'occhi.

SI prende d'antimonio, di pietra ematithe, di ciascuno egual parte, & pestasi sottilissimamente, e della poluere se ne metterà un poco negli angoli de gl'occhi, che uadi dentro, che farà mirabile esperimento, rodendo detta macula, senza alcuna passione, o mordimento, come piu uolte hò esperto.

Poluere cordiale di Nicolò Fiorentino.

LA poluere per confortare il cuore nelle sincopi. si fa prendendo di fragmenti preciosi ana dramma meza, di coralli bianchi, & rossi ana dramme due. d'osso di cuore di ceruo, spodio,

limatura

limatura d'oro è d'argento, carabe ana dra. due. zaffrano, legno aloe ana dramma una di cinamomo eletto dram.tre. si facci poluere.

Poluere per gli occhi.

L*A poluere per conseruar la vista, si fà in questo modo. prendesi di siler montano, eufragia, finocchio, & cubebe ana dram. meza. di grani del paradiso, & macis ana dramma vna. di cinamomo e cimino ana dramme ij. di foglie di rosmarino oncia vna. d'anisi oncia meza. meschiansi, & facciasi poluere.*

Poluere per il stomaco.

S*I fà la poluere stomacale, prendendo di cinamomo sottile, & eletto dramme due. di zenzero e galanga ana dramma vna. di garofani, noci moscate, cardamomo maggiore, e minore, cubebe e pepe longo ana scropolo vno. di zuccaro bianco dramme sei. pestarai le specie prima, e poi il zuccaro.*

Poluere efficacissima a chi orina nel letto.

V*A in vso questa poluere del Montagnana per chi orina nel letto, & fassi pigliando di stomachi di galline preparati oncia meza. d'agrimonia oncia vna. ricci terrestri abbruciati dramme tre. si pesti ogni cosa, & se ne dia vna dram. con poco vino o brodo. si preparano gli stomachi delle galline, cioè quella pellicola di dentro il stomaco, lauandola piu volte con buon vino, o appiccandola a seccarsi all' ombra. & li ricci si abbrugiaranno, si che se ne possi far poluere.*

Poluere constrettiua magistrale.

A *Fare la poluere constrettiua magistrale, si prende di bolo armeno libra vna. di mirti libra meza. di sangue di drago oncie tre. d'incenso e mastici ana oncia vna. di rose rosse e balausti ana oncie due. si pestaranno tutti sottilissimi.*

Poluere

Poluere contra alle sconciature delle donne grauide.

IL Thesoro de gli Speciali scrisse questa poluere per conseruar che non si sconciassero le donne grauide. & a farlo, si prende di mastici elette dramma meza: di sangue di dragone del eletto, di mirti, bolo armeno, & grana eletta ana scropolo mezo. facciasi poluere & se ne empie un dattolo senza osso, & si da à mangiare alla donna. vi mette il Thesoro, l'incenso, ma per non esser molto sicuro a darlo per bocca, si lascia.

Poluere che prouoca il latte.

A Far poluere per provocare il latte, si prendono di seme di trifoglio di prati, anisi, sisamo, e finocchio e semi di papauero bianco. pestansi e si facci poluere, della quale se ne darà auanti il cibo oncia meza, con brodo di ceci rosso, o con vin bianco.

Poluere incarnatiua di Giouan di Vigo.

SCrisse Giouan di vigo nel suo antidotario, al capitolo decimo questa poluere per incarnar le ferite, & fassi prendendo di aloe epatico, mirrha ana dramme una. di sarcocolla dramma una e meza. d'incenso e farina volatile ana dramme due. di sangue di dragone, & terra sigillata ana dramme due e meza. di tutia, litargirio, e draganto ana dramme una e meza. meseda e fanne poluere.

Poluere per far le cicatrici, dell'istesso.

L'Istesso authore nel suo antidotario al capo vndecimo scrisse questa poluere per far l'effetto di sigillar le piaghe; & a farla si prende d'alume di roccha combusto, & di coralli rossi ana oncia meza. di terra sigillata e bolo armeno ana dramme due. di balausti e mirabolani citrini ana dramme due, & meza. di tutia dramma una. messeda, & fanne poluere.

Rottorio

Rottorio eccellentissimo.

Farai lissia delle ceneri di gambe e coste di foglie di verze. e la cuocerai tanto che diuenti sale. v'aggiongerai poi in vltimo vn poco di poluere di calamita biancha, auanti che si facci sale. & si conseruerà in vaso di vetro ben serrato. in altro modo. prendasi d'alume di feccia, calcina, & vitriolo ana. benche di alume menor quantità. & pesti si metteranno in pignatta busa di sotto: qual harà dentro della paglia, & sopra la paglia vna tela di caneuaccio, sopra la qual si metteranno le sopradette cose, & hauerai della lissia fatta con le ceneri del legno di caprifico, & si passarà dieci volte detta lissia per quella pentola, colando per quel buso in altro vaso. e poi si metterà a bollir tanto, che diuenti sale. e si tenirà serrato, come de l'altro s'è detto. Si fa ancora vn altro modo di rottorio qual è piu potente di tutti li altri qual è nobilissimo, & fa effetti mirabili a romper la carne, & si chiama cauterio da altri fuoco morto. rimuoue la carne superflua, & rompe le posteme, & si vsa per far fontanelle. si para cosi. si piglia l'acqua del sapon e chiamato da alcuni maestra, & da altri anchora capitello libre due. vitriol oncia vna. alcune volte ho posto oncia meza. si farà bollir la maestra insieme con il vitriolo tanto che venga tutta asciutta. alcune volte, come, è compito che manca solamente cauarlo dal fuoco, si aggionge in questa quantità oncia meza de olio di solfaro, qual poi è tanto potente, & spediente rottorio che è marauiglia a vedere, cosi presta operatione. in questo modo romper presto la carne. ma da però maggior dolore, come con la esperienza, ho visto. qualche volta si pone apio dramme tre, per mitigar alquanto il dolore. questo cosi fatto è in vso appresso a tutti, cauando fuori l'olio del solfaro, che da altri non mai è stato posto, ma solo da me.

Poluere d'Halì per la tosse e piaghe del polmone.

Scrisse Halì nel libro della Regal dispositione, vna poluere marauigliosa per curar le piaghe del polmone, & la tosse. nel farla si prendon di papaueri bianchi dramme dieci, di gomma arabica, amido, & draganto ana dramme tre, di seme di portulaca, e di

malua ana dramme v.di quattro semi maggiori freddi, & di cotogni mondati ana dramme sette.di spodio, e succo di liquiritia ana dramme tre.di penetti al peso di tutte facciasi poluere.la cui dosi sarà dram. doi col siroppo giugiubino.

Antimonio preparato secondo alcuni.

SI fa l'antimonio in poluere senza esser accompagnato con borace ò d'altro sale.ma che solamente si facci consumare il solfo,che contiene nella propria sostanza: & si disfa co'l farnelo euaporare e con il menarlo spesso con la spatola.ilche come sarà fatto,si affocarà il corigiuolo,e ui si getti su la poluere d'antimonio,& ui si mette su un carbone & si soffia tanto,che sia ben fuso. & subito si getta à dentro vn bacile,& uerrà transparente,e bello.& fattone poluere se ne dà sette grani,ò cinque, più o meno secondo la fortezza della uirtù,ad infirmità quasi in casi incurabili e desperati.come nelli principij dell'idoprisia,ne gli affetti melancholici;& nella infirmità gallica.

Antimonio preparato in altro modo.

SOno molti che scriuono il modo di far l'antimonio preparato. crederò à scriuer,e metterlo in asetto sia molto differente percio nõ riesce.quelli belli colori che dicono.perciò è molto difficile.in questo i Germani sono molto eccellenti, a far che uengano colori diuersi,per questo se bene sarà il colore beretino,ceneritio. negro se non resta per questo,che non habbia quella intentione che hanno tutti li altri colori.& altra differentia non,è se non il modo di dare il fuoco,con aggiongerui per ogni sei oncie di antimonio purgato,ouero, come si dice euaporare,dramme iiij.di borace,con infondere insieme fin che sia totalmente andato in fumo il borace,& così fuso si getterà in vno bacile,& si farà venire in che forma si vuole.auertendo che quando si fa euaporare il solfaro da l'antimonio.come si uede che si amassa,è di necesso tornarlo a pestar,& esser diligente a mescolare,accio non torna amassarsi,& tante uolte si attacca tornarlo in poluere,e tornarlo al fuoco fin che sia totalmente euaporato il solfaro,& altre parti maligne che tiene la minera.in questo modo uiene di bel colore; uolendolo granelloso si getterà sopra il bacile à goccia a goccia si suol dare per far tanto piu bello

il

il colore fin a dramme due di tartaro insieme con la borace. & accio questo antimonio sia fatto si come veramente si conuiene, essendo un medicamento tanto importante, è di bisogno fare l'elettione del bono, & eletto antimonio. si come scriue Dioscoride nel capitolo del Stibio, che sia splendidissimo, & che lampeggi a modo di lucciola, & che non habbia in se ne terra ne meno sordidezza alcuna, & che sia friabile, perche tutti non hanno queste qualità. però coloro che preparan questo medicamento stiano attenti di trouare con ogni diligentia che habbia quelle cõditioni datogli da Dioscoride, & non pigliare quella sorte senza lustrezza, materia piombosa non buona per questo effetto. ma piu presto dannosa, che altramente, questo sia per ricordo di chi componerà questo antimonio precioso sopra tutti li medicamenti, dandolo doue si conuiene, considerando la natura del patiente, dandolo con misura con zuccharo rosato, pillole di biera, ouer qualche elettuario cordiale la quantità di tre, & cinque fin a sette grani.

Poluere detta Precipitato.

IL Precipitato è mirabile, & è valoroso medicamẽto del morbo gallico, a quelli, che'l sanno oprare. è presentaneo rimedio a i dolori colici, & alla febre quartana. rode la carne putrida nelle ulcere senza molto dolore. quello che gioua all'vlcere. si fa in questo modo. prendesi di uetriolo alquanto esiccato libra vna. di salnitro asciutto altretanto. pesti si metteranno in storta lutata, & messa nel fornello a fuoco lento se ne cauarà acqua. e come incominciano ad vscire i spiriti, ua accrescendo il fuoco, fin che ne escan piu spiriti. lascia poi rafreddar le boccie, & caua l'acqua, & per ogni libra di esse vi si mette oncie quattro di mercurio, & si lascia per otto giorni infuso. & messa poi la storta lutata al fornello senza ceneri sotto, con fuoco lento, si stilla l'acqua fuori. & datoui poi forte fuoco, fin che si veda la boccia trasparente si, che paia di fuoco, si lascia rafreddare; e rotta la storta, si trouarà nel fondo il precipitato buono a roder la corrotta dalle piaghe.

AQuel che si fa per curar il morbo gallico, si prende sei parti di mercurio corrente lauato piu uolte con aceto, & sale, & si amalgama, con una parte d'oro purissimo. fuso prima l'oro in coregiuolo. & scaldato il mercurio in vn altro. come l'oro sta per rafreddarsi, vi si getta sopra il mercurio, & si messederà bene con un legno. poi si mette altretanta acqua forte, che disfacci l'oro. & si fa il precipitato come di sopra è detto.

QVello che si fa per i dolori colici e per la quartana, è piu difficile à fare, richiede piu tempo, & è di maggior dispendio. imperò che fatta l'amalgama come di sopra, si mette in vn fazetto, qual si mette nelle ceneri fin' al mezo. & vi si dà fuoco diciotto o uenti giorni continoi, e mattina, & sera si caua giu il mercurio che si sublima. & cosi per forza del fuoco si fa il precipitato, che non ha pari in tutte le operationi.

Poluere lassatiua magistrale.

SOno molte polueri lassatiue, lasciando da parte quella della sena. questa però quì descritta è mirabile in soluere la colera, il flemma, & la melancolia. prendesi a farla d'hermodattilo ben curato oncia meza. di cinamomo, gengieuo, galãga ana oncia meza. di turbit oncia una. di cardamomo, macis, & diagridio ana onc. meza. di sena oncia vna e meza. di zuccaro once tre. si fa poluere & si conserua in luoco asciutto.

Poluere contra la uentosità magistrale.

MOlte sono le cose che discacciano la ventosità. chi ne vsa vna, & chi un'altra. ma per sodisfare al mio debito, descriuerò quello che più si costuma fra buoni medici. prendesi, di macis dram. ij. di galanga dram. iiij. e di gengieuo, garoffani, cinamomo ana dram. iij. di anisi onc. j. di pepe bianco dram. meza. di zuccaro onc. iij. si fa poluere non cosi sottile, come le cordiali, & cosi si fanno le altre per scacciar la ventosità. si vsano queste ne i cibi per la ventosità.

Poluere

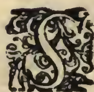
Poluere capital del Montagnana.

SI vsa questa poluere, se ben altri medici la scriuessero a lor modo secondo l'intentione loro, & il bisogno dell'infermo. a farla, si piglien di di pulegio, calamento, scorze di cetro, maggiorana, sticados, bettonica, sandaraca, gomma arabica, gr... ana di on. due. se ne fa poluere sottilissima, e si mette nel luoco della commissura generale, leuando uia i capelli.

Precipitato bianco marauiglioso.

COstumano alcuni per lor gran secreto, preparare il precipitato bianco per non esser conosciuto, qual è veramente molto valoroso in roder la carne putrida, & in mondificar le piaghe. Et è però maggior di ualor. del'altro, imperoche quello si prepara con acqua forte, e questo con olio di solfaro. sogliono adoperar questo quando il precipitato rosso non gioua. al farlo, si prende argento uiuo, & olio di solfaro per campana, di ciascuno parte eguale. si pongono in boccia per hore vintiquattro. e dipoi messa al fuoco, si lascia consumar tutta l'humidità, tenendo quel tanto, che venghi bianco. altri distillano fuori per una storta l'olio di solfaro, qual oglio dopo stillato diuien piu possente che di prima non era. & in questa guisa alcuni vsano il precipitato senza che per il color si conosce, & questo non si usa per bocca, come si fa de l'altro.

DISTINTIONE SETTIMA
DE' CONDITI.



Criſſe Meſue che l'operatione del condire ſi eſtende a frutti, fiori, radici, ſurcoli,& ſemi,& che ben ne diſcriueſſe alcuni, è nondimeno venuta a tanta eccellenza queſta operatione, che fin' alle donniciuole, & ogni ſorte di mechanico alquanto comodo, ſi fa parare in caſa i ſuoi conditi. ne diremo e notaremo alcuni per ſeguir l'ordine dell'authore.

Mirabolani cheboli conditi.

LI mirabolani cheboli conditi confortano il ſtomaco, eccitano l'appetito, & fanno digerire. ſchiariſcono il vedere, dan vigore a i ſenſi, & conſeruano l'huomo nella giouētù condiſconſi prēdēdo di cheboli la quantità che ſi vuole, e cō un ſtilo ſi pertuggiano attorno attorno, e cuoceli in acqua con facilità fin che venghin teneri, dopò laſciali colare cauati fuori che n'eſca l'acqua ſpremendoli alquanto. & li metterai per due giorni, che ſtiano infuſi in acqua di mele, e cuoceli poi a lento fuoco, e cotti metteralli in uaſo di uetro, che ſian couerti dal mele de la lor decottione. e dalli dopò ſei meſi. l'arte li fa humidi infondendoli prima in molta acqua, & mettanſi per otto giorni al ſole. e farai poi metterli ſotto terra, cauati da l'acqua, in un luoco doue ſia molta arena humida, ſeparati tra loro i frutti. gettando ſopra detta arena ſpeſſo de l'acqua, & cambiandone ogni quattro dì l'arena, fin che ſi gonfiano i mirabolani, & ſiano humidi.

Auertimento de' mirabolani conditi.

I Mirabolani conditi freschi vengono conditi a Venigia, da Soria, & sono molto megliori di quelli, che secchi si condiscono con artificio. per farne esperimẽto in Venegia già molti anni, tolsi di detti mirabolani polposi, & li infusi in acqua calda per due giorni. il terzo poi, cauati dall'acqua, li pertugiai a torno a torno, con vno ago grosso. dopo li detti vn sol bollore, & cauati dall'acqua, li lasciai sopra vn staccio, che ne colasse l'acqua per bon spacio. e dopo messo nel vaso vi aggionsi di sopra del siroppo di zuccaro fatto prima molto acquoso. il terzo giorno si da al prefato siroppo cottura piu stretta. e cosi freddo ogni volta si metterà dentro a i mirabolani. e questo si farà almeno tre uolte, acciò il siroppo sia ben stretto, accioche si possino conseruare i mirabolani. in ultimo si ponno far bollire nel zuccaro, ma nel principio non ui si metta sopra il siroppo caldo. e questo stesso si potrà osseruare nel condir le altre sorti di mirabolani.

Zenzero condito di Mesue.

IL zenzero condito gioua alla frigidità, & mollificatione del stomaco. conferisce a i rutti acetosi, & alla mala e corrotta digestione. e scaccia le ventosità. e fa penetrar il cibo per il corpo con prestezza. a farlo si prende del zenzero fatto humido per arte, parte vna. di mele parti tre. di zuccaro parte vna. & si cuocano come il seracul. si humettino come ne mirabolani s'è detto.

Auertimento nel zenzero condito.

VIen condotto a Venegia gran quantità di zenzero condito da Calicut Città dell'India. & come anche riferiscono molti; di Barbaria. & sono condotti dentro a certi uasi fatti di colla di pesci, detti mastrapani. & hauendo io compro sette di quei vasi pieni di zenzero condito, e non possendo cauarlo fuori di detti vasi per essersi il zuccaro candito insieme co'l zenzero, pensai far bollir quel uaso in una caldara d'acqua, acciò si disfacesse il zuccaro candito.

& in poco spacio si dileguò il ua[illegible], & quasi tutti i zenzeri andato in acqua. onde m'occorsi che i [illegible] eran di [illegible]. Il modo dunque di condire i zenzeri secchi. si prendono i zenzeri de [illegible] & si leua uia quella pellicina di sopra, & cosi s'infonde in acqua [illegible] per cinque ouer sei hore. dopo si cauano fuori, & si mettono in acqua [illegible] per due giorni, cambiando l'acqua [illegible] due o tre uolte il giorno. dopo si fan bollire alquanto, & subito poi messi sopra una tela, si [illegible] a rasciugare. & come sarà alquanto rasciutti, si metteranno nel [illegible] lungo, fatto di zuccaro [illegible] s'[illegible] anderà [illegible] di cottura, secondo s'è detto [illegible] e come son [illegible] il uaso, si può metter di sopra del zenzero sottilmente fatto in polue, [illegible] ben dentro e questo si fa per [illegible] l'acutezza [illegible] zenzero, [illegible] è persa nell'[illegible] altri non ui metton altramente [illegible] zenzero, [illegible] in suo luogo alquanto pepe.

Marene condite, & il gielo.

LE Marene condite estinguono gl'ardori [illegible] febri ardenti. & incitano l'appetito. a farle, prima si [illegible] il zuccaro, & si cuoce [illegible] alquanto più [illegible], di quella di [illegible] si fa Manus Christi. & per ogni libra di zuccaro, si [illegible] e qualche uolta meno, secondo [illegible] che uenga la forma [illegible] arme, ouero ad [illegible] segno di [illegible] acconcia [illegible] si fa[illegible] & [illegible] libra [illegible] si metterà li[illegible] diuenti gie[illegible] marene condite [illegible] la forma [illegible] un poco [illegible] la forma non col [illegible], si [illegible] giorno.

Diamarenata.

[illegible] la [illegible] la uirtù del lor gielo. è molto delicata cōfettio[illegible] [illegible] eccita l'appetito del cibo. a farla si prendono le marene ben mature.

mature, & si taglino i pezzi piccioli. & si lasciano uno o due dì in un catino. secondo la natura de' siroppi, dopò con le mani se si [illegible] per il setaccio stesso. & si toglie della polpa passata lib. 2 di zuccaro fino, o mediocre lib j. & alcune volte quanto di polpa, secondo il [illegible] del componitore. e si [illegible] agosto se bene [illegible] altri, che fanno bollire le mature in acqua e ciò [illegible], perche [illegible] nella compositione molta humidità, & per ciò ha bisogno di lunga cottione. & il molto bollire, le farebbe acquistare sapore ingrato.

Cotogni conditi.

LI cotogni conditi confortano il stomaco, & la digestione. fermano il uomito, & il flusso del uentre. a farli, si prendono i cotogni ben maturi, e se gli toglie la scorza di fuori, & di dentro quella parte dura, che contiene gli ossi o semi. e curati si metteranno a cuocere nel siroppo [illegible], & [illegible], chiarificato, alla quantità che sarà conueniente, e si faranno bollir tanto, che i cotogni siano cotti. e subito con agilità cauati fuori del siroppo, si metteranno in piatti, auertendo quanto si può di non romperli. & si ritorni presto il siroppo al fuoco, cuocendolo a consistenza, con li cotogni dentro. & bolliran tanto, che venghi il siroppo a guisa di gielo. ponendolo in uasi di uetri o d'altra maniera. altri fanno prima il decotto de' cotogni in acqua. e di quello chiarificano il zuccaro per cuocere i cotogni, non per altra cagione, che per rendere il condito piu bel colore, come l'esperienza ci insegna.

Gielo di cotogni.

A Far il Gielo di cotogni, facciasi il decotto di essi in acqua pura, con molti cotogni dentro. & cotto si lasci riposare, & con agilità si prenderà il chiaro, & si metterà in una [illegible] catinuzzuola, chiarificandolo con un chiaro di ouo. e non volendo far questo; prenderà libre quattro di questa decottion chiara, & libre due di zuccaro, & si farà bollire à guisa di siroppo. & colarlo poi cõ una tela. e tornarlo di nuouo al fuoco sempre spiumãdo, a tal che ui resti uestigio di spiuma, accio che'l gielo sia piu bello. & si cuocerà tanto, che ponendone un poco in piatto, come sarà freddato, nõ ui resti attaccato. et anche pigliãdone tra le dita nõ le macchia altramente. auertendo,

tendo, che'l zuccaro sia chiarificato con l'istesso decotto. sono alcuni, che serbano il detto decotto in le inghistare con l'olio sopra, e lo possono hauer per tutto un anno. & occorrendo fuor di tempo uoler del gielo, il fanno. io però il farei, occorrendo, piu comodamente col uino di cotogni, che col decotto.

Dia Corniolata.

L*A Corniolata gioua à ristagnare il uentre, & specialmente il flusso dissenterico. a farla si prendono corniali maturi, & si passano per il staccio senza cottura alcuna, & per ogni libra di polpa, vi si metteno once otto di zuccaro, o uero altretãto, e si cuocono in uaso di terra. à guisa di Cotognato. e si rimette nelle scattole, di gratissimo sapore. & s'osserua quel ch'ho detto, nella diamarenata.*

Pere moscatelle condite.

L*E pere moscatelle condite sono aggradeuoli allo stomaco, & al cuore. a farle condite si prendono le pera, che non siano molto mature, ne meno acerbe, ma tra'l mezo. che sian buone, e odorifere, facendo la scielta delle maggiori. e con il cortellino se li togli via la scorza, lasciandoui il picciuolo. & si mettono in acqua fresca, secondo che se li toglie la scorza. & con altra buon'acqua poi si faranno bollire tanto che li peri sian passati, auertendo di non farli bollir molto. si caueran poi da l'acqua, e si metteranno nel uaso, aggiongendoui sopra del giuleppo lungo, rafredda o per tre giorni, e ritornando a ribollire il detto giuleppo, che uenghi piu spesso, e rifreddato di nuouo si fonderà sopra li peri, lasciando cosi per alcun giorno, & nel fine si faranno bollire nel lor giuleppo, e si serbaranno sono molti, che nel fin della conditura, in ciascun paro in luoco del fiore, ui infilzano dentro un garofano.*

Cetri conditi.

I*Cetri conditi confortano lo stomacho, & il cuore, & fanno buona digestione, e grato l'hanelito. usano alcuni a farli, tagliando il cetro in fette grandi, ò picciole, come a lor piace, e ne cauano fuori la*

fuori la parte acetosa,& li semi, lasciando la scorza di fuori. e l'infondono in acqua fontana, almeno per diece giorni. e dopò li fanno bollire tanto, che'l cedro sia ben passato. e diuenghi transparente. cauato poi del l'acqua, si lasciarà colar l'acqua. e le si fonde sopra dopo del giuleppo lungo, & si lasciarà dentro per quattro ò cinque giorni. si torna a cuocer il zuccaro a spessezza di giuleppo. e dopò sei, ouer otto giorni, se li darà l'istessa cottura. e si ritornarà tante volte, che il zuccaro non sia piu acquoso. si potrà anche nel fine far bollire i cedri co'l zuccaro insieme fin che uenggi a spessezza, che si possino conseruare, cuocendoli però a lento fuoco. auertendo però di non metter mai il zuccaro caldo sopra cōdito di sorte alcuna, perche verriano duri e crespi. ui è un altro modo di curar le pera, cioè con l'acqua calda. come dirò nelle zucche condite. però che alcuni le purgano con l'acqua salsa, & altri co'l sale, e i meloni anche si potran curare à questa guisa, come si fa di cetri. auertendo però che'l melon non sia molto maturo. ne li sia bisogno tenerlo nell'acqua. ma subito purgato si farà bollire tanto che sia ben passato, mettendolo nel zuccaro, come s'è detto del cedro.

Scorze di cedro condite.

LE scorze di cedro condite hanno l'istessa virtù della carne de cedro, sono però di piu calda natura e di maggior conforto. la descrittione data da Mesue circa il condimento di questo, non è in osseruanza. per esserui molti & piu facili modi condirle. come donque saranno cauate le scorze dalli cedri, si faranno bollire nel l'acqua, tanto che vengano ben tenerì e trasparenti. dopò si cauino fuori dell'acqua, e colati ben subito si poneranno nel vaso, mettendoui sopra del giuleppo lungo fatto di zuccaro, e lasciali per quattro ò cinque giorni. dopò si cauarà fuori il giuleppo, & si farà bollire, come s'è detto nel condire i cetri. ritornandolo sempre freddo di sopra le scorze. nel fine bolliranno insieme le scorze con il zuccaro, accio si consumi totalmente l'humidità, dalle scorze. si faran però bollire agiatamente, secondo il bisogno.

Limoncelli

Limoncelli & aranci conditi.

L*Imoncelli sono cordiali, & preseruano nel tempo della peste. i pomi aranci scaldano il stomaco. vagliono alle passioni fredde delli interiori. à farli è si vulgare l'uso, che fin alle donne le condiscono. dirò però un modo molto facile. prendonsi i limoncelli o naranze ti piccoli, & freschi raccolti. si mettono a purgare nell'acqua per quindeci ò venti giorni, cambiandone una volta il giorno l'acqua. poi si bolliranno molto nell'acqua per esserne dure da passare. & quando saranno ben cotti, si mettano nell'acqua fredda, & cauati si mettano ad asciugare bene. & fondendoui sopra il giuleppo lungo à bastanza e freddo: per tre o tre ò quattro giorni. si ritorna a cuocere il zuccaro, & vi si getta di nuouo sopra. & passati cinque ò sei giorni, nel fine si cuoceranno con il zuccaro, acciò si condiscano bene.*

Mandole verdi condite.

L*E Mandole verdi condite vagliano allo appetito delle donne grauide. a condirle si prendono le mandole uerdi che la scorza non sia dura. & si cura la scorza di sopra. & si cuocono tanto nell'acqua, che diuenino alquanto molle. poi ui si mette di sopra il giuleppo lungo, & si osseruarà nel condirle, quanto di Limoncini s'ha detto. alcuni sono, che non curano quella scorza di sopra. & dimostrano, che siano all'hora tolte dallo arbore. & à farle prendono le mandole uerdi tenere: e con una tela grossa fregano quella lanugine, che han sopra. le mettèno poi nella lescia fatta di calcina uiua, & ue le lasciano per dodeci hore. le mettenno poi nell'acqua a purgare, cinque ò sei giorni, facendole poi bollire in acqua, secondo che di sopra s'è detto.*

Gambi di latuga conditi.

I *Gambi di lattuca conditi rinfrescano, & estinguono gl'ardori del stomaco, e del fegato. à condirli, si togliono i gambi ai lattuche, massime quando sono andate in semenze, non totalmente, ma che siano ancor teneri.*

teneri.e si curano da quelle scorze di sopra. dopo si faranno bollir tanto nell'acqua, che siano ben passati. & cauati fuori si metteranno nell'acqua fredda vn pezzo, à tal che il gambo stia saldo. si cauarà poi di fuori, & si lasciarà a sciugare. mettendoui di sopra, come sian sciutti, il giuleppo longo: si come ne gli altri di sopra s'ha detto.lasciando cosi per un giorno. poi si faran bollire tanto con il zuccaro, che l'humidità sia cauata fuori, che si possi conseruare il condito. dicono alcuni, & bene che quando si fanno bollire i gambi di latuca. sempre la parte presso alle radici dal mezo in giù, piu dura, che dal meze in sù. & a questo si può far prouidimento con tagliar i gambi dal mezo, e si facci bollir prima la parte piu dura.e dopò vi s'aggiongerà la parte sopra piu tenera, & a questa guisa harà la perfetta decottone con bell'arte. come fa l'espertissimo e famoso Speciale messer Nicolò dalla pigna nella città di Vinegia, mio carissimo compare.

Zucche condite.

LE Zucche condite rinfrescano lo stomaco, il fegato, & mitigano la sete.à farle sono diuersi modi. ma la piu parte le condiscono cosi. si prendono le zucche che siano tenere, e le purgano in acqua salsa, almeno per quattro giorni. poi nell'acqua dolce per cinque ouero sei altri giorni, cambiandone almeno due volte il dì l'acqua. poi si faranno bollire tanto, che siano ben passate e tenere, & transparenti.e si condiscono al modo detto de i cetri sono alcuni, che prendono le zucche curate e monde, & metteno in vn mastello col sale à strato à strato come si fa nelle sardelle, quando s'insalano: & vi pongano sopra vn peso, & le lasciano cosi quanto che li piace, se fusse ben sei mesi. quando poi si vorranno condire, s'indolciranno, facendole bollire in acqua dolce, si come di sopra s'è detto. e mttendoui di sopra del giuleppo longo, dandoli cottura e consistenza, come s'è già ne gli altri detto. si osserua da quelli, che fanno i citronati, di metter à condir le zucche in luoco di citroni, & con il mele fanno la lor conserua, per far poi al tempo debito la sua zuccata, in luoco di citronato. si ponno condir molti altri frutti, di simil carne, à questo stesso modo, con sale e senza.

Scorzi di naranzi condite.

LA ranzata condita scalda e conforta il stomaco. a farla si curano le scorze di naranzi, di quella parte interiore, & s'infonde in acqua salsa, almeno per otto giorni, & altri tanti di poi in acqua dolce, cambiando l'acqua almeno due uolte il giorno. & passati quei dì, si faranno bollire nell'acqua dolce tanto, che venghino teneri, & che habbino persa l'amarezza. si colano poi, & si condiscono come de li cetri s'è detto. e volendo prepararle. per la mostarda, & per il pan papato, come è di costume, si prendono le scorze purgate, & bollite, & si tagliano in piccioli pezzetti, & messi in vn caneuaccio, si torcolaran bene, per leuarne tutta l'umidità. & dopò si metteno nel mele, & vi si lasciano quanto, che piace. & bisognando, si tornaranno a bollire, a tal che non uenghino acetosi. come suol accadere a coloro, che non strengono di cottura il mele. auertēdo nel principio, che il mele non sia molto stretto, a tal che il liquore possi penetrar nelle scorze. & essendo il mele acquoso, si ritornarà à bollire, come s'è detto, nel condire i cetri, & zucche. s'auertirà anche di non prender per condire ogni scorzo di naranza. perche in Vinegia li raccolgono da luochi immōdi, & dalle scouazze. & per questo auertiranno quelli che comprano la mostarda.

Noci verdi condite.

LE noci uerdi condite confortano, & riscaldano lo stomaco. a farle si prendono le noci uerdi, che non sian dure. si purgano nell'acqua per giorni quindeci, fattoli tre ò quattro piccioli fuori p ciascuno, che trapassino dentro, cābiando ogni dì l'acqua quattro uolte. come hanno lasciato l'amarezza, si cuoceno nell'acqua, fin che si faccino tenere, ma non molto. & poi si confettano con mele dispumato, cuocendoli in tre ò quattro giorni, fin che l'humidità delle noci sia andata fuori. dopò confette, si ficcara per ciascuna noce vn garoffano, ouero un pezzetto di canella eletta. tagliando il garoffano per lungo in due parti. & cosi sarà precioso il confetto. & uolendole condire nel zuccaro, si potran fare, come s'è già detto ne gli altri conditi.

Iringi

Iringi conditi.

GLi iringi conditi riscaldano le reni, & eccittano il coito, & scacciano le ventosità del stomaco. a farli conditi, si prendono le radici de gli iringi, & con destrezza se li raschiano della scorza di sopra, e si mondano dal midollo di dentro. & si purano piu giorni, in acqua salsa, e parimente in acqua dolce. come s'è detto delle scorze delle naranze. dopò si faranno bollir bene, acciò sian totalmente passate, e diuenute alquanto tenere, ma non molto. perche la tenerezza in tutti i conditi, non deue passare il debito segno. & con il giuleppo di zuccaro rafreddato si condirà, nel modo che s'è detto, nelli cetri, cambiandolo piu volte come sopra s'è detto. sono molti che li condiscono con il mele. & molte volte gia l'ho fatte. & computi di bollire con esso mele, nel fin vi messi del macis pesto dentro, meschiandol ben dentro al giuleppo delli detti iringi. & altri vi mettono il zenzero, & macis a parte eguale, cioè ana dram. vna per ogni libra. sottilmente però fatti in poluere. Dubitano molti se l'iringio sia il secacul de gl'Arabi, e massime di Mesue. questi adducon molte ragioni a prouar che non fusse il secacul e l'iringio vna cosa stessa. quali appresso di me non hanno molta efficacia. dirò però, che vniuersalmente si crede, che l'iringio sia vn'istessa co'l secacul de gli Arabi. imperò che Nicolò nel zenzero condito, dice, che l'iringio ha le foglie simili al cretamo. & li Saraceni lo chiamano secacul, e questo e quella specie, che si truoua ne i lidi del mare, con le foglie alquanto simili al cretamo, & spinoso, doue nasce quella altra specie con le foglie ritonde, & spinose. questo anche afferma M. Aloigi Anguillara ne i suoi pareri, dicendo il secacul ritrouarsi nella sabbia nelle marine, e si chiama iringio spinoso. e questa è la mia ferma opinione, & se Serapione non cita in quel capo Dioscoride, non è da farne molto conto. percio che coloro che adducono egli in sua escusatione e fauore, lo notano poi molte volte di graui errori in queste sue descrittioni. perche non hanno hauuto la perfetta intelligenza di tutti i semplici à l'authorità d'Auicenna, nel suo antidottario, si risponde, che se bene dice Auicenna, che si portano dall'Indie, non seguita però, che in altri luochi non si ritrouassero, se ben nella patria d'Auicenna non ue ne fussero. dice ben, che l'è radice come anche il zenzero. ma non afferma che babbi simi-

Descrittiō del secacul.

ſimilitudine di zenzero in altro, che in eſſer radice. Scriue nel quinto del can. al trat. ſettimo queſte parole. ſecacul ſunt venæ ſicuti zinziber, & affertur ex India. per le qual parole inferiſce, che'l ſecacul ſia radice eguale o ſimile al zenzero, nõ quanto alle fattezze, perche dica che'l zẽzero ſia radice come la rubia, qual non ha ſimilitudine alcuna con il zenzero, eccetto che è radice che ſi caua dalla terra come la rubia. & perciò dice zinziber eſt vena de uentre terræ ſicut venæ tinctorũ. piu oltre nel ſecondo libro al capo del ſecacul diße, che'l ſecacul ha le virtù della baucia. e coſi parimente l'hanno l'iringi marini. che hanno anche l'odore & ſapore di quella. di piu Meſue quì dice, che ſi mondi dal midollo di dentro, il che non ſi può dire, che ſi ritroui nelle radici del zenzero, e però ſi reſtino quelli con l'iringio di Dioſcoride. che gli Arabi hanno inteſo di quel marino, gia detto. & non ſi potrà negare, che l'iringio. non ſia veramente il ſecacul, per ciò molti chiamano queſto iringio cretamo ſpinoſo, & anchora paſtinacha marina, come tengono molti boni ſimpliciſti della età noſtra. naſce vn'altra ſorte in alcuni luoghi non maritimi. hanno qualche differentia con il marino. percioche in alcuni luoghi, produce il gambo, & i fiori azurei, molto vaghi da vedere, come gia vidi in alcune campagne nel ſtato del Duca di Sauoia, & parimente alla campagna della magnifica città di Auguſta patria mia, ben che ſiano di qualche differentia. deſcriße vna ſpecie Aetio di mente di Archigene, & dice troua un eringio, ilqual fa le foglie ſimili all'attrattile, produce i fiori di buphtalmo, & in poco tempo perde la forma. parlando del fiore.

Paſtinache condite.

Gioua il condito delle paſtinache al creſcere le forze di madonna uenere. & a ſcaldare le reni, & a condirle ſi ſeruarà il modo, che gia habbiamo detto nel condir l'iringio. percio che fa gli iſteſſi effetti del ſecacul. come dice Meſue nel cap. della baucia condita, dicendo. valent ſicut ſecacul.

Satirioni conditi.

Li Satirioni conditi accrescono forze a i deboli nelle lor fatiche carnali. onde si prendono i satirioni veri detti Triorchis da Paulo Egineta nel suo quarto libro, & si nettano intorno, & si mettono a lauar i bene, & a bollire nell'acqua, come s'è detto di pestinosicatelli & fatto giuleppo con zuccaro, si condiscono, come già più volte s'è detto. alcuni l'aromatizano con musco, & vn poco di canella, secondo il voler di coloro ch'hanno di bisogno di aiuto, e rimedio a far star ritti i morti ò indeboliti. quali dourebbono pensar alle colpe passate. & cercare con la debita penitenza placar Iddio, dell'offese.

Fiori diuersi conditi.

IN vno stesso modo si ponno condire i fiori di cetro, viole, limoni, boragini, e buglossa, & molti altri fiori. osseruando di preparare il giuleppo di zuccaro, & metterui dentro i fiori. astringendo il detto giuleppo, quando fusse molto acquoso. sara però nel principio alquanto acquoso. & nel fin aggiongerui el zuccaro sopra ben cotto, & freddo. e così si conserueranno per molto spacio di tempo. Gioua il zuccaro di fiori di cetro e di limoni alla frigidità del stomaco, & a confortar il cuore.

Conferisce il zuccaro di fiori di buglossa e borragine alle passioni malenconiche, à mondificare il sangue, & a confortare il cuore, & farlo allegro.

E vtile il zuccaro di fiori di malua a gli ardori dell'vrina, & al petto.

Conferiscono le radici d'enola condite alla strettura del petto, & alla flemma scessa nel polmone, & al digerire. giouano le radici di althea condite alle renelle, espurgando le reni, & la vesica, & alla tosse.

Il zuccaro di fiori di saluia e di betonica conforta il ceruello, e giouano a tutti i difetti di nerui. come anche quelli dell'acoro.

Il zuccaro di fiori di cicorea gioua alli colerici, & a i fegatosi.

Et i fiori dell'isopo conditi conferiscono a catarrhi freddi discesi nel petto, e nel polmone, alla tosse, asma, & tutti i difetti del petto, e del polmone.

Il zuccaro dell'herba acetosa, è valoroso a souenire alle febri pestilenti,

lenti, & a tutte l'infiammagioni interiori, & affetti venenosi, & alli corpi colerici, gioua a mitigar la sete, & alli ardori delle febri coleriche.

Oliue verdi condite.

A Condire l'oliue verdi, si prendono l'oliue non amaccate, e s'infondono nella lisc a, fatta di cenere e calcina viua. & sia la cenere prima ben criuellata, e la calcina netta. e staranno infuse dette oliue, e coperte per spacio d'un giorno. cauate poi fuori, s'infonderanno per sei giorni nell'acqua dolce, cambiando due volte il di l'acqua. e come diuerranno dolci, se l'infonderà di sopra la salamoia fatta con acqua e sale e fusti come di finocchio. si come s'usa per tutta l'Italia. ritrouandomi nella galera del mio eccellentissimo General fu scotatto il nostro sotto cuogo, & non hauendo altro rimedio alle mani, mi souenne il rimedio, che mette Dioscoride, delle oliue condite, che a posto ne mangiaua in tauola, subito ne fece pestar, & applicar di sopra alla scottatura, doue non leuò vesicha, & fece cessare in parte il dolore. le oliue non tanto mature sono più vtili allo stomaco. le nere, & ben mature si corrompono piu facilmente, & nuocono allo stomaco, offendono gli occhi, & fanno dolere il capo.

Oliue condite in altro modo.

SI prendono l'oliue fresche, & si tagliano due ò tre tagli per ciascuna per lungo. si purgano poi nell'acqua salsa per quattro giorni. si metteno poi nell'acqua dolce tanto, fin che sian passate bene, & ch'habbiano persa l'amarezza. dopo se li metterà sopra la salamoia, con li fusti di finocchi. auertendo, che in tutti i modi di fare condire oliue, sia messa la salamoia, che non li manchi la giusta quantità di sale, [illegible] si possi conseruare. perche la buona salamoia [illegible], che non faccino la muffa di sopra.

A conseruar frutti di tutte le sorti.

CHe tutte le sorti di frutti si conseruino verdi nell'aceto [illegible] molte case se ne vede, fatti per mano delle madonne, [illegible] si dilettano

no di queste gentilezze. e come sono finocchi in fiori, & ginocchietti, carotte, agreste, prune, persiche, cocomeri, meloni, asparagi, fasoli in baccelli, artichiochi, & molti altri frutti, quali si serbano nell'aceto, & un poco di sale, in luogo di salamoia.

A far tutti i frutti in composta.

A Far composta, si torranno le persiche mal mature, cioè ch'habbiano buttato via il pelo, e si metteranno in vaso con aceto, & sale, fin che si compisca la vendemia. si torranno poi delle radici di herbette monde dalle scorze, e scorze di meloni togliendone il buon tenero, e tolto le scorze di fuori, si metteranno quelle parti sotto la scorza nell'aceto di persichi a serbarsi insieme. torrai poi scorze di zucche lunghe, anche si li possa cacciar dentro l'unghie, che siano alquanto durette, & cauatone il molle di dentrouia, & toltone la scorza di fuori, si metteranno in acqua sì salata, ch'un vouo vi nota sempre che sia fresco. e si lascierà dentro fin'a vindemia. poi tolte fuori da l'acqua, si metteranno in vna tinella, e se li gitterà sopra dell'acqua calda, che non bolli però. e sia l'acqua fumante, e vi si gettarà tante volte sopra dell'acqua calda, fin che le zucche perdano il sale. auertendo di lasciar la spina della tinella aperta, acciò che l'acqua esca di fuori, secondo che se li fonde di sopra. si torrãno poi li persichi, et scorze di meloni dall'aceto, e si metteranno sopra vn graticcio, lasciando ben scolare dall'aceto. poi fatta, che se li dia vn sol bollore nell'acqua buona; mettendoli di nuouo a scolar dall'acqua per tutta vna notte. poi si torrà ogni cosa, e colati si faran bollire nel mosto buono, vn bollore due ò tre, secondo che vi piacerà. ma però se li cambiarà ogni volta il mosto. poi si faran bollire tutte re la buona sapa, fin'a quattro volte, secondo che li parrà meglio. ma s'auertirà di non farle bollir tanto, che s'intenerischino. e poi si lasciarà ogni cosa nella sapa bollita in vltimo, fin a Natale. Si torran poi due parti di sapa, & vna di mele, & si faranno bollire insieme, e si dispumaranno. poi si torran della canella, pepe, & zenzero alla quantità conueniente alla robba, che si condisce, e si afforderà sopra il liquore di mele e sapa, & si misciera insieme. e poi si lauerà la composta nelli vasi, & per otto giorni continui si farà bollir il liquore nel lauezo, & si buttara sopra detti frutti nelli vasi, ogni giorno vna volta. il simile si potrà fare delle pera o monde o nò, farle bollire nel mosto, &

poi cordirle, & fa è come dell'altre s'è detto, & volendo farne di carotte, si potranno partir per il mezzo, & oprar come s'è detto ne gli altri. e si metteranno ne i vasi, con detti conditi delle foglie di saluia, & di fiori di finocchi.

Zuccaro Rosato di Mesue.

CONforta il zuccaro rosato, il stomaco, il cuore, e tutte le viscere. conferisce molto alle loro mollificationi. e fassi così. Prendonsi di rose bianche o rosse la quantità che vi piace, si metteranno lor foglie sopra vna tauola distese all'ombra a tal che perdano l'humidità souerchia. saranno però le rose ne molto compite, ne acerbe. e si pesteranno in mortaro di pietra. e si metterà sopra di zuccaro tabarzet triplicato peso di esse. & messe in vaso vetriato, si serreranno con vn pergameno, & si lasciaranno al sole per tre mesi, messedandolo ogni giorno & poi si terrà al sole, & si conseruerà. altri il fanno, con le rose [illegible], e diuiene piu stitico. altri non pestano l[illegible] le tagliano co[illegible]ci, & le fregolano molto ben con le mani insieme col zuccaro, & le mettono al sole.

Auertimento nel zuccaro Rosato.

E In vso appresso la maggior parte di Spetiali, & anche di matrone preparar il zuccaro rosato secondo la descrittione di Mesue, mettendo per ogni lib. di zuccaro onze 4. di rose. e nel comporre di questo zuccaro detto anche da molti conserua, non vi è difficolta alcuna. & perche dice qui l'authore, che si togliano le rose bianche o rosse, è d'auertire, che sono varie sorti di rose presso gl'antichi. imperò che Plin. al 4. cap. del 21. libro dell'Istoria naturale, descriue vna sorte di esse chiamata in quel tempo prenestina ò milesia d'ardentissimo colore, qual non contiene piu di 12. foglie, e queste credo siano quelle dette a nostri tempi cremesine. ve n'è vn'altra detta da quelli Alabandica, quale è piu vile delle altre, di bianco colore. la mezana tra questa & la prima era detta Trachinia, di minore rossezza della prima, ma appresso di bontà e queste sono le rose rosse comuni. dipingene anche vn'altra sorte detta

Spineola,

Spineola, con minutissime foglie, & questa credo siano le nostre volgari moschette. disse esserui vn'altra sorte di cento foglie, qual cosa lui non credette. crederò ben io, che fussero quelle rose dette damascene, di virtù solutiua, delle quali se ne fa il siroppo rosato solutiuo. imperoche quelle superano tutte l'altre di moltitudine di foglie: e però da volgari greci sono detti hoggidì triantophila. enumera anche le rose greche, delle quali vna chiama lignis, con cinque foglie, & mi fa marauiglia, ch'egli dica che sono senza odore. imperò che le rose dette muscarelle, e anche quelle rose canine, non sono senza odore, benche vna superi di lunga l'altra. Elegge l'authore di questo zuccaro rosato al cap. ch'egli fa delle rose, quelle che sono di vera rossezza, dette da noi cremesine. & perche lo authore non lo cuoce questo zuccaro, ma il fa al sole, non è da biasmare questo modo di comporlo, per essere tanto frequente il suo vso per la maggior parte d'Italia, si costuma à questi tempi in alcuni luochi d'Italia, & quì in Vinegia, componer detta conserua di rose in altro modo da quello, che descriue l'authore. & si fa in questa guisa. si taglia prima con le forfici quel bianco delle foglie delle rose, che si adimanda propriamente vngue, & si lascia sopra vna touaglia monda, acciò ne esali l'humidità souerchia. si pesta poi nel mortaro di pietra, & come sono ben peste, se l'aggionge il zuccaro, pestandoli insieme. e dopò subito si mettono in cazuola al fuoco, & tanto si lasci, che'l calore del fuoco sia penetrato ben dentro. & subito poi si ripone nelli suoi vasi, senza messedarui dentro, e cosi si conseruarà molto tempo. & questo è vn modo lodato. & io vso a fare a questa guisa, con satisfattione grande di chi lo compra. Sono anche di quelli, che cuono il zuccaro, & cotto vi messedano le rose dentro, & il ripongono ne i vasi & questo è anche lodeuole, & in vso, ma quell'altro vien tenuto migliore. sono anco alcuni altri, ch'el colorano co'l succo di limoni. & altri scelerati trufatori vi metteno de l'olio di solfo per colorirlo. à questi tali Iddio doni buona mente acciò non siano pernicie de' corpi humani. mette Mesue, due altri modi di far dette conserue, & vna di rose immature, per stitticar valorosamente. Inganni di alcuni.

N 3 Zucca-

Zuccaro di rose moschette magistrale.

SI fa questa conserua con quel stesso ordine, che s'ha detto nelle rose rosse, ma non si deue cuocer al fuoco, come quello, acciò non perdesse l'odore. però si farà crudo nel mortaro, & si terrà al sole ne' vasi vitriati coperti con pergameno, acciò non esali la sua virtù. il qual confetto non è di buon gusto, & aggradeuole com'il primo, di rose rosse. ne si dà ad altro effetto, eccetto per purgare il corpo. a i corpi deboli alla quantità di mez'oncia, & a i gagliardi d'una. & fa buona operatione. e questo ho scritto per la pouera gente, che non ha danari, che si possi valere di questo potrà hauere con poca spesa ne' suoi bisogni. descriße queste rose Serapione sotto nome di Nesrin a cap. 187. & sono veramente le dette moschette.

Rob di Ribes di Mesue.

IL Rob di Ribes conferisce alla calidità del stomaco, gioua al vomito della colera, estingue la sete, & l'ebullition del cuore, mitiga, & lo conforta. stringe il flusso colerico, & altera il detto humore. & a farlo si prende di sugo di ribes libre x. si cuocerà leggiermente tanto, che si consumi la terza parte. dopò si cola. e si lasci resedere e farsi chiaro. poi si cuocerà in vn vaso di vetro tanto, che venghi spesso, ouero si metta al sole, fin che s'inspessischa. e dassi con acqua fredda, ò con acqua di neue. ha le virtù del rob dell'herba acetosa.

Auertimento nel rob di ribes.

IN luoco di questo Rob, qual non è in vso alcuno, si compone co'l detto succo & co'l zuccaro in siroppo, qual è chiamato siroppo di Ribes. & per ciò li conuiene il nome di siroppo, & non di Rob imperò che Rob non importa altro, che succo côdensato, senza che vi s'aggionga altro. ma il siroppo si chiama quel che da decotto o succo, con mistura di zuccaro ò mele vien composto, & questa differenza di Rob e siroppo trattò Auicenna al libro quinto di canoni, al 6. tratt. si portauan vn tempo questo siroppo i mercadanti da Soria molto precioso.

hora

hora si potrebbe hauere dalle parti di Germania per esseruene in gran copia di quelli frutti in detto paese. Sono varie l'opinioni se'l Ribes vulgare fusse quel de gli antichi Arabi. & perche non corrispondono le note della pianta di questo volgar, à quella che descrisse Serapion al cap. 241. è opinione che sian differenti di specie, però non delle facoltà del frutto. imperò che ha il sapore simile all'altro, e percio si dà il suo siroppo nelle febri acute, & ne flussi della colera, cosi dell'un come dell'altro, con conseguirne l'istesso giouamento. Il Ribes che vien portato di Soria, è molto differente dal nostro, qual si fa del succo espresso dal coston delle foglie, quali son grandi come della personata. delle coste, si caua il succo per il siroppo, da quel di Germania differente di fattezze si fa del succo del frutto. quel di Soria è di mirabil giouamento nel tempo di pestilenza. si soleua portar assai quantità, & per non trouar guadagno i mercanti lo lassano per beuanda de i Turchi. le donne di Germania condensano questo succo per vso di sapori per i lor cibi.

Rob di Berberi, di Mesue.

IL Rob di Berberi è dell'istesse facoltà del Rob di Ribes. & si compone all'istessa guisa. & non possendo hauer di berberi freschi per cauarne il succo, prendonsi di secchi libre due, & si mettano in libre tre di succo d'agresto. lasciandoli infusi per tre giorni, fin che prendano dell'humidità del succo. e fregandoli poi con le mani tanto, che si sprema tutta la parte acquosa, si farà cuocere, come s'è già nell'altro detto.

Auertimento nel Rob de i Berberi.

SI rimette l'authore per far questo rob & alle facoltà a quel che ha già detto al Rob di Ribes. hanno creduto molti, che il berbero non fusse altro, che l'oxiachanta, & sono in manifesto errore. imperoche l'oxiachanta è vn albero, che nasce da vn troncho, simile al pero, & il berbero nasce da pianta ò frutice, come i rouì. nasce dõque il berbero d'un frutice, & l'oxiachanta d'un albero. Teophrasto dichiara queste distintioni, Distintione delle piante appresso Teophrasto.

quali sono non poco necessarie a sapere: chiama donque quel l'authore albero, quello che cresce su da la radice con vn sol tronco duro, & difficile a rompere, e nodoso, dal quale escono i rami, come gli alberi di pomi e peri, & simili frutici sono chiamati quelli, che con più rami nascono dalle radici, di tal sorte sono i roui e quelle piante, che producono le nociuole. i sotto fruttici sono connumerati quasi tra l'herbe co'l pie del la pianta, & rami legnosi, superando la natura di tutte l'altre herbe: sono dopò queste l'herbe, quali immediate dalle radici producono le foglie, & dopò a tempo il caule, chiamano i volgari in Italia, spin cruciato, per esser la pianta copiosa di spine. ne ho visto gran copia in Germania, & su quel di vilacco fanno di questi frutti le genti, che non sono molto comode, del vino, per vso di lor beuanda, in questa guisa. Empieno vn vaso di questi frutti maturi, & vi gettano sopra dell'acqua dentro, & lasciano così per alquanto tempo: dopò quel che viene di fuori per la spina del vaso, il beueno: fanno anche simili beuande di alcuni pomi saluatichi, & beueno senza alcun nocumento. ne de l'un ne di l'altro si caua mai li frutti da l'acqua, fin che dura detta beuanda.

Zuccaro violato di Mesue.

IL Zuccaro violato estingue la sete, e l'infiammation della colera, & lubrica il ventre. fassi come il zuccaro rosato. hanno le viole di bisogno di star più all'ombra distese per la più humidità, che non hanno le rose. e si mettano al sole.

Auertimento nel zuccaro violato.

IL Zuccaro violato è vn confetto, o, come dicono alcuni, conserua preciosissima, fassi come il zuccaro rosato solamente de le sole foglie. & vien molto odorata: auertendo, che nel cuocerla, non si dia molto fuoco. ma quando è fatta solamente cruda nel mortaro respira di più odore, ma il colore si perde in gran parte. e perciò gli Spetiali il più delle volte son sforzati a farla al fuoco per hauer bel colore, imperoche crede il

N vulgo,

vulgo, che'l mal colore dependesse dal cattiuo zuccaro. Errano bene alcuni ribaldi a colorarlo co'l succo di limoni, perche li fa dar fuori vn colore molto viuace. e molto peggio oprano quando vi mettono l'olio di solfaro per darli maggior rossezza, che'l zuccaro rosato. guardisi ogn'vno da simili inganni. imperoche la viola non ha conuenientia alcuna con l'olio di solfaro, ne co i limoni. facciasi simplicemente la conserua secondo l'arte. il tempo che si debbano corre le viole, è come dice Mesue al cap. delle viole. Si deueno eleggere le prime, che vengono fuori, la vertù delle quali non sono risolute dal Sole, né dal caldo, ne la pioggia ha dispersa la virtù loro. imperò si vede, che dopò il principio, quando vengono in copia, par ch'habbian solamente odore di herba.

Zuccaro buglossato, & boraginato.

IL zuccaro buglossato, & borraginato gioua alli maniaci, alli melancolici, et alle sincopi, & tremore del cuore, & il conforta. il modo di comporlo è come quel del zuccaro violato.

Auertimento nelli zuccari buglossato e borraginato.

QVeste due conserue si fanno, dice l'authore, come il violato. & tutte due si fanno ad vn istesso modo. auertendo nel comporle, di lasciar più impassire all'ombra questi fiori, acciò esali la souerchia humidità, & dopò si tritano con vn coltello sopra vna tauola, & poi si pestano nel mortaro con il zuccaro, alla quantità già detta nel zuccaro rosato. & si potran queste tener alquanto più al fuoco delle altre, & poi seruarle nelli suoi vasi. & vi è poca differenza tra il boragine, & la buglossa, di qualità. Errano coloro che credono, che la buglossa fusse la licopside. imperò che questa è ben simile ad vna buglossa saluatica, con le foglie aspre, & lunghe: ma le sue radici dentro, e fuori, sono del colore della rubia tinctorum. & in Polonia, & in Transiluania, l'hanno in vso per la vera rubia di tentori. s'ingannò anche il Fuchsio, qual credette, che la licopside fusse la cinoglossa volgare. non curando le note delle radici d'ambe le piante esser molto differenti.

Zuccaro di Rosmarino, di Mesue.

IL zuccaro al Kilil ouer di rosmarino, conforta il stomaco, il ceruello, e conforta il cuore, & scaccia le ventosità. fassi come s'è detto nel zuccaro rosato.

Auertimento nel zuccaro rosmarinato.

QVesto zuccaro rosmarinato è in frequente vso. e vien chiamato per tutte le Speciarie conserua anthos. e fassi come ha detto l'authore del zuccaro rosato. pigliando solamente i fiori netti del rosmarino. Christophoro de Honestis credette, che per zuccaro alchilil hauesse inteso Mesue il zuccaro boraginato, & questo affermano ancora alcuni c'hanno tradotto Mesue; e molti altri credono, che s'intendesse in rosmarino. ma per dir l'authore hauer proprietà di scacciar la ventosità, è da giudicar, che il fior del rosmarino facci meglio questo effetto, ch'il boragine, qual è caldo, & humido nel primo grado, e però non scalda manifestamente. e però è da tener, che l'authore quì intendesse in rosmarino. si prende il rosmarino, con li fiori del volgare detto Coronar io.

Zuccaro di bettonica.

HA il zuccaro di betonica virtù incisiua, mondifica il petto, il polmone, & il fegato. prouoca i mestrui e l'orina, e gioua al mal caduco. e fassi come gli altri. si vsa molto in Vinegia questa conserua, & è molto preciosa, & ripiena di molte virtù. onde è nato, il prouerbio, che si dice. hai più virtù, che non ha la bettonica. disse Galeno, che rompe la pietra. & non è dubio alcuno, che questa vsuale sia la vera. Si farà donque la conserua, e basteuoli saranno once tre di fiori, per vna libra di zuccaro. perche nel metterne più hauerebbe cattiuo gusto, se ben fusse più virtuoso a darli once quattro p libra, qual dosi nõ è osseruata da alcuno per la causa già detta, s'auertirà di prender solamente quel fioretto per far il detto zuccaro, che contiene la spica, e bisogna esser presto à curar delli fiori di detta spica, perche s'essicca presto, e come son ben nette, si tagliaranno in quel istesso modo, che'l rosmarino, &c.

Zuccaro di fumoterre magistrale.

Conferisce il zuccaro di fiori di fumoterre alla colera, a gli humori adusti, & alle infettioni della pelle, cagionate da detti humori. e chiarifica il sangue, & conforta il fegato. si fa cosi. prendonsi i fiori di fumoterre, dico i soli fiori, si tagliano e pestano come di sopra s'è detto nell'altre conserue. & con zuccaro si farà il confetto. chiamò questa herba Dioscoride capnos & fumaria, imperò che'l suo succo schiarando la vista fa lachrimare. e di quì ha tratto il nome. imperò che'l fumo fa questo effetto, di far lachrimare.

Zuccaro di fiori d'euphragia.

Gioua il zuccaro di fiori d'euphragia, ad ogni diffetto de gli occhi, leua ogni impedimento che offusca il vedere per cagione di materia frigida e grossa. a farli si prendono i suoi fioretti, quali siano tagliati e pesti bene, acciò vengano più sottili, che si può. & habbiasi purificato il zuccaro, & si metterà di fiori once iiij. per ogni lib. di zuccaro, acciò, sia più virtuosa. e cotto il zuccaro, come sarà mezo rafreddato, dopò tolto dal fuoco, vi si metteranno i fiori. e si cuoce ben il zuccaro, acciò non si torni al fuoco con i fiori, per hauer essi poca humidità. e perciò dopò ben cotto, e rafreddato, si debbono metter i fiori. e cosi parimente conuien fare a quelli di bettonica, per essere anch'essi secchi e con poca humidità. l'ho preparato questo zuccaro ad instanza e richiesta d'alcuni miei amoreuoli amici, per riparare a gl'impedimenti che gli offuscauano il vedere.. mi è stato riferito da vn Sacerdote di età di 75. anni che vsaua questa conserua, d'hauerne riceuuto grandissimo giouamento.

Zuccaro d'assenzo Magistrale.

Il zuccaro d'assenzo è vtile a confortare il stomaco, à deponere giù la colera, & all'oppilationi del fegato. fassi cosi. prendesi di buono assenzo, cioè le foglie solamente, & si pesterà bene, come s'è detto nella conserua di fumoterre. e co'l zuccaro si farà la conserua, pestandoli nel mortaro senza cottura, dando once tre ò quattro per ogni libra di zuccaro.

caro. si elegge l'assenzo, qual nasce da longi del mare, & in terre libere, & luoghi secchi. & il miglior tempo di raccoglierlo, disse Mesue che è la Primauera lodò Mesue l'aßenzo Romano, bench e si portaße anche d'altri luochi. intende però quello, che nasce in Italia. ma sopra gli altri esalta quello, che nasce in Ponto, & in Cappadocia, & anche quel del monte Tauro. Ne pigli ammiratione alcuna il lettore, che io descrineße conserua di così amarissima pianta perciò che nella mia Speciaria viene spesso ordinata dal Eccellente meßer Decio bello e buono, e da altri Eccellenti medici della nostra botega. & più volta ne ho fatto pieni i vasi, ad instanza dell'Illustriß. Signore Conte Ascanio di Porcia mio Signore. qual suole vsare sua signoria. Illustrissima con grandissimo giouamento al stomaco.

Elettione d'assenzo.

Zuccaro di cicorea magistrale.

GIoua il zuccaro di fior di cicorea alli colerici. fassi come de gl'altri fiori. & perche non corrisponde con li fiori come si sperana, alcuni Eccellenti medici s'hanno imaginato di fare questo zuccaro cō l'herba solamente, senza i fiori. & dall'Eccellen. meßer Gionan Bat. Peranda mi è stato ordinato questa conserua delle foglie della cicorea. dalle foglie donque se ne caua la costa. & si osserua quel che s'ha detto nella conserua d'aßenzo. e di questa ne ho molte volte composta per la casa del Clariß. Signore Franc. Priuli Procuratore, & mio Signore singularissimo. la miglior cicorea da fare questo zuccaro, e quella che nasce nelle campagne chiamata da Dioscoride picbra. e benche siano varie specie di endiuie, & cicoree, tutte però hanno vna intentione in esser fredde, ma più le domestiche che le siluestri. come testifica Galeno.

Zuccaro di gratia Dei magistral e.

SI fa componer da alcuni questo zuccaro di gratia Dei, per purgare il corpo. imperoche purga detta herba la colera, & la flemma. vsaua tra gl'altri questa conserua frate Siluestro dal Santo in Padoa nell'anno del Signore 1546. & la daua a poueri, che non haueano da spender in medicine. & faceua buona operatione senza molta molestia. la dosi era da dramme sei fin'ad vn'oncia. si compone nel modo, che s'è detto nel zuccaro rosato, benche si facei con le fogl.e e non con li fiori,

come

come si fa 'l rosato. non si cuoce in questo il zuccaro altrimente, ma si mette al Sole con i messi da lo speso. scrisse di questa pianta l'eccellentissimo Mathioli parlando del hissopo. & in Friuli s'adimanda stanca cauallo. non per altro forse, che restano di pascolare dopo che l'hanno gustata, per la grande amaritudine che vi sentono. è quest'herba simile al hissopo con li fiori incarnati, & di poco piu altezza di quello. nasce in luochi humidi e paludosi. si dourebbe vsar tal zuccaro ne i poueri hospitali, per non aggrauarli di spesa, doue sia di bisogno soluer la colera, & la flemma senza molestia ho detto questo, acciò qualche eccellente medico il mettesse in vso a beneficio de' poueri, doue però non vi sia febre. Herba gratia Dei.

Zuccaro dell'acetosità di cetro.

IL zuccaro dell'acetosità del cetro è di gran giouamento, al tempo di peste. percioche resiste alla corrottione dell'aere. ammorza l'infiammagioni delle febri pestilenti, fatte nel estate, di mala dispositione d'aere. estingue parimente l'infiammagioni dell'altre febri di mala qualità. & quelle della colera rossa. vale alla sete grandissima, & ordinasi cosi. prendesi del agro del cedro cauato dalle parti che lo contengono, & di zuccaro parte eguale. si farà bollire poco, acciò che resti chiaro, & vscendone succo, si metterà prima il succo col zuccaro a bollir a bona consistenza, e dopò nel fine se li metta dentro l'agro del cedro, voltando ben con la spatola dentro. auertendo di far questo zuccaro in vaso di terra vetriato, & non in vaso di rame. imperoche la cosa acetosa tira a se l'erugine di tutti i mettalli, come dimostra l esperienza. s'eleggono i citroni in queste parti di Vinegia quelli che sono portati dalla riuiera di Salò, & si stimano per migliori di quelli, che vengano cõdotti di qual si voglia altri paesi. e benche habbiano poco agro, sono però molto preciosi. de li quali ne ho fatto conserua piu volte ad instanza di gentil'huomini per mandarli in lontani paesi se ne fanno anche di limoni citronati, quali non sono di quella bontà. Napoli è copiosa molto di questo gentilissimo zuccaro, & ne vien parato con molta delicatezza. benche non vi mancano di quelli, che falsano l'arte. & però la lode si dà a gli buoni speciali. chiamò Dioscoride questi cetri, nel capo delle mela, cedromele. & i latini lo chiamaron cedro. afferma, che tenendo tal frutto nelle casse, non lascia che le vesti sian rose dalle tignole. Si conseruano come dicono. Elettione de'citroni.

dicono alcuni, longamente detti frutti, sepolti nell'orzo, ouero nella secca sabbia. sono altri alberi, & frutti detti cedri, ma dissimili però di specie e di facoltà. produce questo il suo frutto grosso, & alquanto più grosso di quello del giunipero. nasce questo cedro per tutta Schiauonia, & altri paesi, & le legna di questo fanno buon fuoco. vn'altra sorte di cedro si ritruoua nel monte Libano in Soria, che produce li frutti più grossi del pigno, ma squammati, a guisa di quelli dell'abete. & questo non fu conosciuto da Greci, ma ben da gl'Hebrei.

Cedro di Dioscoride.

Zuccaro di fiori di Malua.

IL *zuccaro di fiori di malua è valoroso, per gl'ardori dell'vrina. fassi con l'istessa quantità di zuccaro e fiori, che s'ha detto nel zuccaro rosato. si tagl'aranno prima i fiori cō il coltello di tagliare sopra vna tauola molto bene per esserne mucillaginosi, e con difficoltà si possono così pestare, che stiano bene, se prima non saranno ben tagliati. e fatti ben sottili nel mortaro, s'incorpora co'l zuccaro, asciugandola bene al fuoco, come s'è detto nel zucca rosato. la malua così domestica, come saluatica è vniuersalmente conosciuta, & volgarissima pianta. gli antichi la seminauano per vso di cibi nelli loro orti. come noi hauemo altre herbe in vso, quali erano da loro non conosciute.*

Zuccaro di fiori di persichi.

PEr *non mancar di scriuere le conserue vsuali delle speciarie, ho voluto anche notar questa di fiori di persichi. quale vien composta per purgare il corpo. però con poco beneficio di chi l'usa per medicamenti, che con molta fatica del corpo fa l'operatione, cioè con violentar la natura di sotto e di sopra, con affanno e sincopi. & è si possente, che purga l'acqua de gli hidropici. fassi la conserua come s'è detto nel zuccaro rosato. ma non si metterà altramente al fuoco. imperò che il fuoco inferma e togle la virtù solutiua. si dà per dosi di quella conserua, a corpi robusti vn oncia. di quelli sono, che per andar del corpo mangiani alcuni di questi fiori, in la salata, & sentono tanti dolori di corpo, che quasi li fa crepare. è miglior elettione dunque tenersi a i medicamenti benigni, e questi lasciar da parte. scrisse Dioscoride le specie di questi frutti, parlando delle mela.*

Persichi

Persichi conditi.

I Persichi conditi confortano il stomaco, & il cuore, & fanno buon fiato. al condirli si prendono quest frutti, che non siano molto maturi, & che siano odorati, e di quelli di buon sapore, integri senza che sian offesi d'alcuna maccatura. & si li curerà la scorza. e si faranno bollire del giuleppo fatto di pura acqua, & zuccaro, qual sia non molto cotto, ne anche acquoso. & essendo alquanto cotti, si cauaranno fuori del zuccaro, ritornando a bollire il giuleppo. & venuto a buona consistenza, e rafreddato si metterà in vn vaso con i persichi, per quattro giorni. poi si ricuoce il giuleppo, & fatto freddo, si ritornerà sopra a i persichi, lasciandoli per sei giorni. poi si faranno, occorrendo, bollire i persichi, con il lor giuleppo, accio si possino conseruare. sono biasmati questi frutti da Galeno, perche danno mal nutrimento, & si corrompono nello stomaco. e però è di conseglio che si mangiano auanti ogn'altro cibo.

Manus Christi rosati magistrali.

S I osserua di fare questi manus Christi con zuccaro fino, dissoluto con acqua di rose chiarissima, et che non habbia sapor di fumo, come suole interuenire alla maggior parte dell'acque stillate. & si cuoce fin'alla perfetta cottura, & cotto essendo caldo, si mescolarà stangheggiandol bene con vn legno, accioche venghi bianco. & come è rafreddato alquanto, vi si metteranno le perle ò vero gemme con l'oro, si come è dibisogno. & è regola generale, di metter per ogni oncia di zuccaro, vn scropolo di perle. anchora che senza far errore vi si potesse aggionger per ogni libra di zuccaro dramme sei di perle macinate. ma quando si farà senza gemme ò perle, s'auertirà subito com'il zuccaro è cotto, di stangheggiar bene, & metterui per ogni libra once due di zuccaro fino in poluere acciò venghi più bello. se ne ponno fare di questi in molti altri modi, come con acqua di fiori di viole, e si chiamarà violato. & così parimente con qual si voglia altra sorte di acque. & si potranno da l'acqua dinominare. & così si potran fare tutte le altre confettioni, in forma solida, come l'aromatico rosato, di ambra, diagalanga e l'altre confettioni cordiali dando a questi cordiali secondo il

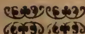
costume lib. vna di zuccaro, e [illegible] vna di specie. benche da spilorzi vi se ne mettono dramme sei, e riesce meno efficace. auertendo, che la confettione solutiua, in forma solida, non richiede meno di once due di specie per libra di zuccaro. & questo auerti à il speciale di modo che non meni eguale i cordiali, & stomacali, con li solutiui confetti.

Modo di far la persicata alla Genouesa.

E Veramente in grande vso in Vinegia la persicata tenuta per la migliore quella, che vien portata da Genoua, ancora che il codognato si possi aguagliare alla prefata persicata, percio da vna, & l'altra non è altra differenza, se non nell'arte del farla, & il gusto ne dà manifesto inditio, che quella, che vien portata a Vinegia venderitia è fatta con codogni, & non persichi. dirò bene, che in Genoua si fa di buona, non già tutta di persichi, ma con vna parte di codogno. il modo di farla con li codogni sarà questo. si piglia delli codogni ben maturi non legnosi, e si netta dalla scorza, ne piu ne meno che si volesse far il codognato commune, & cosi curati si mette a bollire in acqua tanto, che siano ben cotti. di poi si caua fuora dell'acqua, lasciando ben colare fuora tutta l'acqua, si prende subito li codogni cosi cotti, et si passa per vno tamiso. quella polpa, che sarà passata, si mette in vna cazza, & se gli dà il zuccaro fino poluerizato, tanta quantità, quanto è la polpa, & si mescola bene, & si pone al fuoco lento fin'a tanto, che sia ben cotto, stangheggiando sempre acciò resti bianco, in vltimo, come sarà cotta, si farà in forma giusto l'uso, gettandolo sopra tauole ouero copercchij, tagliandolo in che forma ti piace; ponendolo al sole acciò si diffecca bene. questo è quel tanto, che ho visto fare a vno frate, mentre io era al seruitio della honorata Speciaria della insegna di San Marco, doue son stato nella detta Speciaria anni xii con mia satisfattione, & vtilità del mio amoreuole [illegible] Lupatino, huomo veramente di buona fama, & [illegible] beni della fortuna; doue lui essercita la sua honorata b[illegible] suo honore, & vtilità delli suoi infermi, quali vegano a [illegible] nella sua Speciaria.

DISTIN-

DISTINTIONE OTTAVA DELLI TROCHISCI.





I trochiſci ſono detti altramente paſtilli. ſono compoſti di varie coſe, e miſchiati con alcun liquore, ſi fanno in paſta, quale ſi compone in diuerſe forme, cioè rotondi ò quadri, e ſiccati ſi cōſeruano per vſo della medicina. ſono differenti dalle pillole. imperò che le pillole, ſi conſeruano in vna maſſa, & ſi danno da per ſe ſoli. i trochiſci ſi conſeruano con le forme già dette. e non ſi vſano, eccetto, che ſi danno ſempre con altre coſe, ò acqua ò decotti ò confettioni. & non per ſe ſoli.

Trochiſci di gallia moſcata, di Meſue.

LA gallia moſcata conforta il ceruello, & il cuore. rende grato l'odore della bocca, e di tutto il corpo, e meſchiaſi nella permiſtione d'altre medicine. faſſi coſi. piglianſi di legno aloe crudo, & eletto parti cinque. d'ambracan parti due. di muſco buono parte vna. di colla di draganto, & acqua roſa quanto baſta. a componer queſte coſe, farai trochiſci, in forma delle foglie di mirto, & ſiano ſigillati & ripoſti in vaſo di vetro. altri diſſoluono l'ambracan in vaſo di vetro, con l'olio balanino, & con queſto compongono l'altre coſe.

Auertimento nella gallia moscata, di Mesue.

ACciò che questi trochisci si parino con ordine, si pestarà prima il legno aloe. appresso si purgarà il mosco da i peli di dentro se ve ne fussero. & si pesterà insieme con l'ambra, & si meschiaranno co'l legno aloe pesto. dopò si torran di gõma draganto dramme due, & s'infonderà in acqua rosa, che non venghi tenace molto, ma liquida. perche se fusse grassa superaria le cose odorate. ma si passarà ꝑ il staccio, & con quel liquore, che sarà passato si vniranno le specie, e se ne facci trochisci. E stata questa compositione di gallia di molto trauaglio di mente a Speciali, & Medici, se vi si douesse metter la camfora ò nò. alcuni si sforzauano prouar la parte affirmatiua, imperò che nella gallia di Nicolò vi si legge. più oltre l'authore in questa compositione dice ambra cam. la qual dittione di cam non può significare altro, che camforo. perche altro non significa come dicono hauer letto in vn testo antiquo d'anni trecento. adducono anche ragioni che la camfora vi si debbe mettere. prima acciò che con la sua frigidità contemperi la souerchia calidità dell'ambra, e del mosco; appresso che con la propria euaporatione le virtù del medicamento si trasmettano alla testa, & altri membri, a quali habbi a far giouamento. & perche queste ragioni, altri l'han giudicate di poco valore, vi rispõdono, che le discrittioni di Nicolò e di Mesue sono diuerse. dopò il dir ambra cam, non vuol dir quel cã, camfora. perciò che Mesue ha parlato al suo idioma, nel qual cam, vuol dir tanto, quanto ambra regia e pura, come i periti della lingua hanno interpretato. Alle ragioni, & alla prima si nega, che la camfora sia fredda di natura. imperò che se ben vna parte de gl'Arabi ha detto che sia frigida, sono anche molti altri, che dissero, che fusse di molta calidità. e tra gli altri Auer nel 5. del colliget & si caua da Galeno al libro 2. di temperamenti nell'ultimo capo. appresso, il mosco e l'ambra non passano il secondo grado di calidità. e perciò non hanno dibisogno di remissione di calore imperoche Aristot. nel libro de sensu, & sensibili, rendendo bona ragione, perche le cose odorate

rate

rate conferiscono al cerucllo, disse, perche co'l calore comperano la frigidità di esso. per questa donque ragione, nō essendo più caldi di due gradi, non bisogna, che li sia rimesso la calidità acciò faccino l'effetto assignato da Aristotile. più oltre non vale a dire, che la cāfora vi si debbe metter per far euaporare l'altre cose, imperò che il mosco e l'ambra, sono di sua natura molto euaporabili. al fin Serapione toglie questa lite, nel cap. proprio della camfora, dicendo, che la camfora entra nelle compositioni di suffumigij, & vnguenti. eccetto, che nella gallia, & diambra. altri assegnano, che non vi conuiene, perche l'odor insoaue dellla camfora, superaria, & offenderia gli odori soaui, & conforteuoli del musco e dell'ambra, & si potrebbe domandar camforata, & non moscata. Si leggono varie opinioni, che cosa fusse l'ambra odorata: come s'è detto nella confettione della diambra: nondimeno tutti scriuono, quello, che hanno ò letto ò daaltri vdito. e però crederò, che sarebbe facil cosa, che fusse vna sorte di bittume per diuenir liquida al fuoco, & che si facilmeate si liquefà, crederò che mãgiato dalla balena a cui è veleno, lo rigetti per vomito dalla bocca. Il che si può credere per ritrouarnesi alcuni pezzi d'ambra di gran valore per la grandezza, che vi si discerne veramente essere vna cosa masticata. però Serapione nel capo. 196. disse, che l'Ambra si genera nel mare, a guisa, che si generano i fonghi: & che son rigettate dal mare, quando è turbato, nel lito. perche forse non sapendone altro s'imaginò esser cosi. ma s'ingannò veramente, che sia l'ambra bittume si proua ancora, che l'acqua la condensa, & fassi più dura, & il contrario ogli, & grassi & ogni sorte di bittume la fa liquida, come ogni giorno vediamo la esperiētia. esser poi bittume, oue ro grasso di pesce a noi non importa più, che tantò, pur che sappiamo fare l'elettione della ottima per seruirsi in medicine preciosissime. nell'istesso luogo Serapion dice ancora, che l'ambra è mangiata da vn gran pesce nominato azel, & subito come l'ha mangiata muore, e cosi morto nuota sopra l'acqua, doue dalli pescatori vien tirato alle riue, & cauano poi l'ambra. questo tutto disse Serapione. & in oltre ha molte altre proprietà. l'ambra posta nel vino imbriaca.

Trochifci di gallia febellina di Mefue.

I Trochifci di gallia febellina, confortano il ftomaco, il cuore, & il fegato deboli. & fi mettono in le altre medicine grandi. fi piglia di rofe frefche humide, che incominciano aprirfi, oncia vna e meza. tritale con diligenza nel mortaro di pietra. poi gettali di fopra di legno aloe buono, & eletto, garoffani, gomma, & fpigo indo ana dramma vna e meza. fandali citrini dramme due. ramiche dramme tre. pefta ogni cofa minutiffimamente. mefchiale, & tritale per vn dì con le rofe, gettandoli fopra alcuna volta, acqua rofa d'infufion di gomma arabica. poi aromatizale con due parti d'una dramma di mufco; & con mezo aureo d'ambracan, e mezo aureo di camfora. falli in forma di trochifci, & figillati.

Auertimento nella gallia febellina.

SCriffe Mefue parlando delle Rofe, che v'entrano nelli detti trochifci, che fi debbano corre quãdo cominciano ad aprir i nodi. co'l qual modo di dire, comanda che fian colte le rofe incomplete quando cominciano ad aprirfi. il nome di febellina fignifica quell'ifteffo, che elephangina, cioè aromatizata. il che fi fa manifefto, perche nella defcrittione della gallia elephangina, diffe vn'altra confettione di gallia elephangina volendo inferire che quefta fuffe anche elephangina. l'altre cofe fono chiare nel comporre.

Trochifci di gallia elephangina, di Mefue.

GAllia elephangina, cioè aromatica è quella, della qual parlano, & confiderano gl'antichi. conforta il ceruello, & il cuore, lo ftomaco, il fegato e l'altre parti nutritiue. lenità fopra i nerui deboli, li rinforza. entra nelle medicine grandi. però toglionfi a comporla, di mirabolani emblici diffoffati once quattro. fi rompono alquanto, & fi chiudono per tre dì in vn vafo vetriato, con libra meza d'acqua d'infufione di rofe fecche, e fcorze di cetro, e faffene pofcia fpremitura, dalla quale nouamente fe ne fondono fopra detti mirabo-

mirabolani once quattro. e così fa il dì seguente, e in fino a tāto, che la virtù de gl'emblici sia impressa nella infusione. ilche fatto, si toglie di legno aloe buono oncia vna, di ramich oncia vna e meza. di rose e garoffani ana dramme dieci. di spigo nardo dramme tre. di sandali flaui odorati dramme quattro. di gomma arabica dramme sei. pestati tutti sottilmente. e con la predetta infusione de gl'emblici, infusaui tutta sopra a poco, a poco si forman i trochisci, e sigillansi. aromatizandoli in vltimo con dramma una di camphora, e d'ambra dramme due. e di mosco dramma vna e meza. e serbasi in vase vetriato.

Auertimento nella gallia elephangina.

E Molto chiaro e senza difficoltà alcuna il modo di compor re detti trochisci. piglinasi (disse l'authore) di mirabolani disossati once quattro, sopra li quali sia infuso dell'infusione di rose secche e di scorze di cetro, e si lasciano così fin al terzo giorno. dopo quello, vn'altra volta vi s'infonda della detta infusione, & così si farà la terza volta, cioè d'infonderla, e farne espressione. nella qual espressione a poco a poco, & aggiongendoui le polueri, si formaranno i trochisci. auertendo che li trochisci riceuano tutta l'infusione, & non possendo farsi per esser molta, se ne facci meno.

Trochisci diarodon, di Mesue.

LI trochisci diarodon sono efficacissimi alle febri antiche e flegmatiche, & alle permiste d'humori. & a quelle nellequali si corrompe la forma, & al dolore dello stomaco, & alla humidità. Si fanno in questo modo. Si pigliano di foglie di rose aurei sei, di spigo odorato aurei due, di legno aloe altretanto. di liquiritia aurei tre. di spodio aureo vno, di mastice dramme due. e di zafrano aureo mezo. confettansi con vin bianco, e fannosi trochisci d'una dramma l'uno.

Trochisci diarodon di Nicolò.

P*Rendonsi di rose recenti dramme quattro. di spodio dramme due. di sandali rossi dramma vna e mezza, e grani sette. di sandali bian-*

chi dramma vna e grani dodeci. di zafrano scropoli due e grani sette. di camfora grani dodeci. Tritasi ogni cosa, & si fermenta con acqua di rose, e se ne formano trochisci.

Auertimento nelli trochisci diarodon.

LI trochisci diarodon di Mesue sono molto in vso, e facili nel comporli cosi anche parimente quelli di Nicolò. nelli quali si pesteran le rose in mortaro di pietra, & con l'altre cose che v'entrano ancor peste, si faranno trochisci ne si torrà il peso delle rose di dramme sette, come alcuni hanno mal giudicato. Questi trochisci si debbono preparare nel tempo delle rose, peroche l'autore ordina che vi si mettano rose recenti. & non secche, dell'anno prossimo, come intendono alcuni. auertendo. che si deue osseruare nel comporsi l'ordine di Mesue. & in quelli di Nicolò si seruarà parimēte la mente di esso authore, perche cosi non si commette errore, per esserne questi trochisci diarodon descritti da diuersi autori diuersamente. & quando da Mesue sono ordinati in alcuna compositione, si deueno mettere quelli, che sono stati da lui descritti, & non di Nicolò ò altro autore. & sono differenti i trochisci diarodon da quelli di rose, se non quanto al nome, almeno quanto la compositione & ingredienti.

Trochisci di rose di Mesue.

LI trochisci di rose confortano lo stomaco e'l fegato. vagliono alle febri flegmatiche. fanno il stomacho disposto, & lo mondificano dell'humidità sua superflua. onde a farli, toglionsi di fogl'e di rose dramme dieci, di liquiritia dramme cinque, spigo nardo dramme due e meza confettansi con vino ottimo bianco. & volendoli solutiui, lor si aggiongono di scammonea dramme tre.

Auertimento nelli trochisci di rose.

SI leggono in Mesue tre descrittioni di trochisci di rose. cioè quella diarodon, questa, & vn'altra di rose & eupatorio.

rio. & questa terza è piu laudata dall'autore. & perciò il suo espositore disse, che l'vltima è in vso i moderni vniuersalmente costumano far preparar la prima, cioè li trochisci diarodō. non si fa error però, vsar ò l'una ò l'altra descrittione.

Trochisci di rose & d'eupatorio di Mesue.

I Trochisci di rose & d'eupatorio sono vtilissimi & approuati alle febri lunghe, & alle permiste. leuano il dolore. & l'opilationi del fegato, & l'itteritia. fannosi cosi. Toglionsi di foglie di rose dramme otto. di spigo dramme tre. di reubarbaro dramme quattro. di spodio dramma vna e meza. di liquiritia dramme tre & meza. di succo d'eupatorio dramme dieci. e si confettano con manna.

Auertimento nelli trochisci di rose, & d'eupatorio.

BEnche in Vinegia non si costumano di preparare, s'auertirà però nel comporli, che s'inspessisca il succo, e peste l'altre cose. La manna prima si pesti molto bene col detto succo, acciò non essendo bene vniti col pestare, non si veda la manna biancheggiare fra i trochisci. dopò con le mani si meschiaranno le polueri nel succo mischiato con la manna. & si formaranno trochisci.

Trochisci ramich di Mesue.

I Trochisci ramich, confortano il stomaco, il cuore & il fegato deboli. & giouano alla lubricità delle viscere, e de gli intestini. e fan cessar l'acutezza de gli humori, & il vomito e flusso colerico. e danno tranquillità all'animo. e sisteno ogni flusso di sangue. fannosi cosi. Prendesi di succo d'acetosa once sedeci. fallo bollire vna volta, con vn'oncia di rose, e due once di grani di mirto. colalo poi, e giongeli di galle fresche ben peste once tre, e cuocilo ancora. poi poluerizali sopra foglie di rose oncia vna. di sandali citrini oncia vna & dramme due. gomma arabica oncia una e meza. carne di sumach, e spodio ana dramme otto sugo d'agresto dramme sette. sugo di grani di mirto pestati molto bene once quattro. legno aloe, garoffani, macis, noce muscata

ana dramme quattro. mischia ogni cosa insieme, e mettele in vna scudella di creta vitriata, fin che sian secchi. pestale poi sottilmente, & con un'aureo di camfora, & con acqua rosa fa i trochisci piccioli e sottili, & seccali all'ombra. sono alcuni che in luoco del succo d'acetosa, pigliano il succo di cotogni garbi non maturi. & altri sono, che l'aromatizano con la quarta parte d'una dramma di musco.

Auertimento nelli trochisci ramich.

I Trochisci ramich entrano in molte compositioni di authori. il modo di comporli è facile. benche sono stati alcuni, che han gettate le galle via dopo fatto il decotto. qual è cosa contra l'intētione dell'authore, qual vuol che ogni cosa si secchi al sole. in Vinegia la polpa del sumac non si può cauare, per non esserui. si porta secca di Cipro, & perciò vi si mette pesta. & per dir l'authore, che sono alcuni, che in vece del succo d'acetosa vi mettono il succo di cotogni immaturi, questo nō laudo. però che ramich come interpretano alcuni importa il rumice, della quale vna specie è l'herba acetosa. se donque vi si mettesse il succo di cotogni, si dourebbon piu tosto dire Trochisci di cotogni che ramich, cioè d'acetosa.

Trochisci di camfora di Mesue.

I Trochisci di canfora conferiscono alle febri ardenti, al feruor della colera, e del sangue. alla distemperanza calda dello stomaco e del fegato. & alla sete insatiabile, che indi nasce. & all'ittericia. al tisicho, all'hetico. prendonsi per comporli, di foglie di rose dramme quattro, di spodio, e liquiritia ana drame due. di sandali citrini drāme due e meza. di zaffrano, semi di meloni, di citrulo, cocomero, & di zucca, draganto, gomma e spigo ana dramma vna. di legno aloe. cardamomo, amido, e canfora ana parti due d'una dramma. zuccaro bianco, e manna ana dramme tre. componili con muccaggine di semi di psilio, & con acqua rosa.

Auerti-

Auertimento nelli trochisci di canfora.

E Molto frequente l'vso di questi trochisci. appresso tutti gli Speciali. ma nel cōporli prima saran pesti i sandali da per se soli, & poi si passaran per il staccio. dopo si porranno a pestar il spigo, e il cardamomo insieme, appresso la gomma pesta, si passarà per il staccio sottilissimo. dopò si tritarannno i semi mondati, e cauati del mortaro vi si pesterà la canfora per cioche per ontuosità di semi non s'attaccarà al mortaro. dopò questo si metteranno tutte le poluери nel mortaro, eccetto i semi pesti. & dopò meschiate le poluери, vi s'aggiongera i semi, & aggiongendoui della muccaggine di psilio, sopra giongendoui sempre delle specie, se ne farà pasta. dalla quale se ne faranno trochisci. si cauarà la muccaggine secondo la regola, senza che bollano i semi del psilio. del qual seme si torrà una oncia, & tanta d'acqua, che sia portionata al seme, & l'acqua sia rosata per sublimatione.

Trochisci di reubarbaro, di Mesue.

I Trochisci di reubarbaro conferiscono al dolore, all'oppilatione, & a gli altri affetti inuecchiati del fegato. & vagliono all'idropico, all'itteritia, & a chi si corrompe la forma della bellezza. onde si pigliano di reubarbaro buono dramme dieci, di succo d'eupatorio dramme quattro. di rose dramme tre. di spigo, anisi, rubia di tentori, assenzo, seme d'appio, e d'assaro ana dramma vna. di mandole amare dramme due e meza. si fanno trochisci d'un aureo l'uno.

Auertimento nelli trochisci di reubarbaro.

E Molto chiaro il modo di formar detti trochisci. ma perche non ha espresso l'authore, con che liquore si debbano formare, è varia l'opinione. io veramente lo visti formar co'l succo d'eupatorio. altri il fanno co'l decotto di cuscuta. altri co'l decotto d'eupatorio di Mesue: auertendo di non metterui il succo del eupatorio inspissato, perche si potrebbon chiamare trochisci d'eupatorio e non di reubarbaro. auertendo

però

però, che quando nelle descrittioni delli authori si legge succo d'assenzo, ò d'eupatorio, s'intende delli condensati, massime nelli trochisci, & pilole.

Trochisci di spodio, di Mesue.

I Trochisci di spodio sono molto efficaci alle febri acute, all'infiammagioni dello stomaco, e del fegato, & alla sete ansiosa e grande. Toglionsi di spodio dramme quattro. di rose rosse dramme sette. seme di porcaccha, e succo di liquiritia ana dramme due. confettasi con muccaggine di psilio, e fansene trochisci d'una dramma l'uno. & s'usano con succo di pomi granati: altri v'aggiongono i quattro semi communi, gomma arabica, draganto, zaffrano ana dramma vna e meza.

Auertimento nelli trochisci di spodio.

SI ritruouano descritte da Mesue, due sorti di trochisci di spodio, questa, & vn'altra con semi d'acetosa. ambe due sono in vso in diuersi luochi. hor l'una, hor l'altra secondo l'ordine e bisogno di Medici.

Trochisci di berberi, di Mesue.

I Trochisci di berberi estinguono la sete vehemente, & le febri ardenti. piglinsi di grani di berberi, ò il succo. il succo di liquiritia, semi di portulaca, e spodio ana dramme tre. rose dramme sei spigo, zaffrano, amido, draganto ana dramma vna. seme di citrulo dramme tre e meza. camfora dramma meza. con la manna si fa trochisci.

Auertimento nelli trochisci di berberi.

SOno presso Mesue due descrittioni di trochisci di berberi. ma la prima descrittione si ritruoua più in vso che l'altra, & per formarsi con la manna, della qual ue n'entra quantità sufficiente; però si potrebbon dire trochisci di manna. per formarli bene si torrà il succo di berberi, & si messedarà bene con

la manna.& si faccino trochisci.e non essendo bene meschiati, si vedrà la manna biancheggiar tra i trochisci. il che non piace a i periti del'arte. per dinotar mala permistion delle cose.

Trochisci di terra sigillata, di Mesue.

I Trochisci di terra sigillata d'inuentione di Mesue, sono saluberrimi allo sputo sanguinolento, tolti con acqua di piantagine, & a chiunque.va il sangue del corpo. e firmano il flusso, che egli fa per il naso, liniti su la fronte, e questo fanno anchora al flusso delli menstrui, intromessi nella matrice, ouer messi sopra il pettignone. si gettano anchora nella vesica quando s'orina il sangue. & in tutti quei luochi si mettono dou'egli irriga, & scoria. si fanno cosi. si prendono di sangue di drago, gomma arabica assata, ramich, rose, & il loro seme. amido asſato, spodio, acatia, hipoquistidos, lapis ematites, heufistide, balaustie, bolo armeno, terra sigillata, sedenegi, coralli, & carabe, ana drãme due. di perle draganto & papaueri negri ana dramma vna e meza. di seme di porcellana asſata, di corno di ceruo adusto, incenso, galle & zaffrano ana dramme due. si fanno trochisci con acqua di piantagine, e dasſene con decottione di spodio, di gomma, di gomma, di spigo, e di boloarmeno.e talhora, è di necessità, che si mettano in tutta la compositione due dramme d'oppio, & talhora piu & meno, secondo il bisogno, e s'amministrano in tre modi. al flusso del sangue del polmone, ò dal petto, si danno con acqua di porcacchia. all'escoriatione, con rob di cotogni ò altro che sia stitico. & all'andata del sangue dalle parti da basſo, con acqua ò virga pastoris vi si gettano.

Auertimento nelli trochisci di terra sigillata.

E Molto varia la lettione di Mesue in questa compositione di trochisci di terra sigillata. imperoche in alcuni testi si legge hipocistidos, & eufistidos. ma in molte testi antichi nõ vi si legge ne si troua scritto eufistidos & essendo alcuni in dubbio di questo, ne hanno aggionto il sticados nella compositione, e però è da giudicare, che questa dittione eufistidos vi sia stata aggionta per errore, per esser che in molti testi antichi vi si legge.e di questa opinione è stato il Siluio, & il Cordo.

do. vi entra anche il ſenegi, qual è interpretato il ſeme del canape. ne ſi può intender la pietra hematite perche vi è ſcritta dentro, ne vi ſi può mettere vna coſa due volte. preterea la pietra hematite vien chiamata ſedenegi, & non altramente. per li ſemi delle roſe ſi prenderà quello che ſoſtien il fiore delle roſe, chiamato antera. per la terra ſigillata, perche rare volte ſi vede della vera, ſi potrà metter del bolo armeno eletto. auertendo, che il Cordo ſi ſmenticò di metter nel ſuo recettario coſa alcuna per lo ſedenegi in queſta compoſitione ſi intende il ſedenegi il ſeme del canape. nōdimeno io intēderò ſempre l'hematite, & per intrarui l'hematite ſi crede, che ſi pigli il ſeme di canape. è opinione, che il ſangue di drago fino, qual è chiamato da tutti gli ſpeciali ſangue di drago in lachrime, nō ſia altro, che il cinabro di Dioſcoride, deſcritto nel cap. del cinabro, & ha molte apparenze, che ſia coſi, percioche ſi legge, che il cinabro ha la virtù del hematite. & q̄ſto affermano molti buoni ſcrittori. queſta è vna lacrima, quale vien portata di Africa. & ſi vende molto caro per la rarità. Serapione al capitolo de malochochen interpretato ſangue di drago, dice, che ſi fa d'una herba chiamata ſiderite, & ſi crede non poſſi eſſer altro, che l'achille a ſiderite, quale non ha conuenienza con il noſtro ſangue di drago in lachrime. percio è tenuto per certo, che queſta lachrima non poſſi eſſer altro, che vna lachrima gūmoſa di vn albero, come tengono tutti i moderni, & principalmente l'Eccellentiſs. Mathiolo allegando Aluiſi da cà da moſto, al qual ſi puol preſtare fede per eſſer ſtato lui in quelle parti, donde vengano ſimili droghe, come nelle ſue nauigationi, ci manifeſta. il cinabro, che ſi adopera nelle ſpeciarie, non è altro, che il minio delli antichi, qual è fatto di argento viuo, & di ſolfaro, per via di ſublimatione, & ſe ne troua fatto dalla natura nelle minere, qual è belliſſimo, come già ne ho hauuto dal Eccellentiſſimo meſſer Giouanni Oderico mio amoreuole mentre che lui dimoraua nell'inclita città di Vinegia. qual me ne fece parte del ſuo, che gli fu mandato dal Eccellentiſſimo Matthiolo, il qual ſcintillaua come proprio l'antimonio, di rubicondo colore, dimoſtrando qualche gocciola di argento viuo. il minio che ſi vende, & ſi adopera in

Sangue di drago.

Cinabro.

Vinegia comunemente, di altro non è fatto, che di piombo per via di sublimatione. si fa ancora con la cerusa, & vien di colore bellissimo, & più bello che quello che è fatto con piombo. ma non porta la spesa, perche si vende più la cerusa, che il minio. quel cosi con la cerusa è chiamato appresso Dioscori de sandice, come si legge nel quinto libro a Cap. 62.

Trochisci alandal di Mesue.

I Trochisci alandal si metteno nella hiera d'Hermete, e nell'altre cõpositioni in luoco della coloquintida. e cosi si fanno. prendonsi di polpa di coloquintida bianca leggiera e purgata dalli semi once dieci. si taglia con misura, e fregasi con oncia una d'olio rosato. poscia si confetta in trochisci, con dramme sei di luto di draganto, e di gõma di bdellio macerati tutti per quattro giorni in acqua rosata feruente. & seccansi all'ombra. e di nuouo pestansi sottilmente. & con l'auanzo del luto predetto si formano pure in trochisci.

Auertimento nelli trochisci a landal.

IN alcuni testi di Mesue si legge di polpa di coloquintida dramme dieci. ma veramente rispetto all'olio cõ che si deue fregare, si deue legger once dieci. della coloquintida si mette la sostanza se ben l'author comandi in piu luochi, che non si debba mettere nelle compositioni, senza che sia preparata, per esser, che questa è sua preparatione. sarà donque la coloquintida bianca di polpa, e senza semi. de la qual co'l draganto e gomma e bdellio, infusi per tre giorni in acqua di rose se ne facci pasta, e pesti, e passati per il staccio, con l'espressione di quelle si forma la polpa della coloquintida, e se ne farà trochisci, e saran posti a seccarsi. e dopò secchi vn'altra uolta si pestaranno, & con la prefata espressione delle gomme, se ne faran trochisci di nuouo.

Trochisci d'alchachengi, di Mesue.

I Trochisci d'alchachengi sono efficaci all'vlcere delle reni, & alla dißuria dogliosa. Toglionsi di grani d'alchachengi dramme tre, di semi di melone, di citruoli e di zucca ana dramme tre e meza, di gomma arabica, draganto, incenso, e sangue di drago. pignoli, mandole amare, papaueri bianchi, amido, suco di liquiritia, bolo armeno ana drãme sei. di seme d'appio, e di hiosciamo, carabe, sigillo di lemno, & oppio ana dramme due. daßene vna dramma con giuleppo ouero hidiomelle.

Auertimento nelli trochisci d'alchachengi.

PRima per formar questi trochisci, si pesti il draganto e si passi per staccio. altri l'infondono in decottione di grani d'alchachengi fin che diuenghi molle e liquido. e con esso formano i trochisci. è dibisogno però pestar in sottilissima poluere la gomma arabica, & l'incenso. i semi di cetruli e gl'altri siẽ pesti in mortaro di pietra. aggiontoui le mandole di nuouo si pestan con li semi, & si passaranno per il staccio, & pignoli; il succo di liquiritia, pur che sia eletto, cõ la muccaggine di dragãto si dissoluerà co'l pistello. i semi di papauero e di hiosquiamo si tritaran molto, & si meschiaran con gl'altri semi pesti, e di nuouo si cauaran per il staccio. l'oppio si dissoluerà com il succo di liquiritia, & peste le carabe, vniti tutti gli ingredienti, si faran trochisci. auertendo però, che se li grani d'alchachengi saran secchi, si pesteranno con le cose aride: se saran recenti, si pesteranno nel mortar di pietra con gli altri semi. soglionsi parar questi trochisci anche senza l oppio. e perche in ogni testo dell'authore due volte vi si legge il bolo è da giudicare, ch'intendesse due cose. cioè così il giallo chiamato armeno; come'l rosso, detto terra lemnia.

Trochisci di viole, di Mesue.

I Trochisci di viole rimoueno l'infiammatione, e leniscono il ventre & purgano il petto. a farli si togliono di viole meze passite aurei

dodeci,

dodeci, di turbit bianchi e gommosi aurei sei. di succo di liquiritia aurei tre. di manna dramme quattro. si fanno trochisci, e se ne danno due aurei o con zuccaro, ouero con polpa di cassia. & alle volte vi s'aggiongono indotti da necessità due aurei di diagridio.

Auertimento nelli trochisci di viole.

SI compongono questi trochisci per tutta Italia, secondo la descrittione di Mesue nel cap. dell'asma. qual descrittione poco varia da quella dell'istesso authore sotto il nome di trochisci d'amech, e solamente nel peso. acciò donque che li trochisci di viole si parino bene, è dibisogno tener tanto colti i fiori di viole, che perdano l'humidità. perche altramente si corromperebbono, e diuerebbon mutti. dopò si pesteranno in mortar di pietra, & vi si aggionga il succo di liquiritia, qual se sarà secco, & non harà dell'humido, sarà anche di poco valore. si mondarà la manna di alcuna lordezza, & si pesterà anche nell'istesso mortaro con le viole, & si pesteranno tanto, che di tutti si facci buona mistione. nel fin s'aggiongerà il turbit pesto, & gli altri ingredienti. & si faccino trochisci sottili, acciò s'esicano meglio, e più si conseruino.

Trochisci di agarico di Mesue.

I Trochisci d'agarico soluono la flegma, e la colera rossa. e come dice Galeno essa flegma e l'vna e l'altra colera. e gl'humori grossi putri di e viscosi, & la proprietà loro è come de l'agarico, in purgare il ceruello, i membri dell'intelletto, i nerui, i muscoli, e di tirar fuori le materie, che sono nelle parti posteriori, e circonuicine del capo, e quelle delle gionture. mondificano il petto & il polmone da putridi e grossi humori. e similmente lo stomaco, il fegato, la milza, le reni, & la matrice. sono vtili a tutti i membri interiori, & esteriori del corpo. Soccorrono a tutti i suoi dolori intrinsechi. sono mirabili a l'antico dolore della testa, alle vertigini, & al morbo comitiale. conferiscono alla pazzia, alla malinconia, all'infirmità del ceruello, della milza e delle reni. vagliono alla difficoltà dello spirare, all'vlcere del polmone e del petto. sanano l'opilationi, iteritia, hidropisia e grossezza della milza. prouocano

uocano l'orina & i mestrui. occideno i vermi, & a chi l'vsa fa buon colore. si prepara l'agarico prendendo di esso che sia eletto oncia vna e meza. di gengieuo scrop. iiij. di salgemma oncia meza, e d'osimel quanto basta, & si fa l'agarico detto preparato.

Auertimento nelli trochisci d'agarico.

S'Inganano i vulgari Spetiali, circa il nome d'agarico trochiscato. imperoche se v'aggiongono sal gemma, ò in pasta ò in trochisci che si componghi, si chiama agarico preparato. se sarà preparato in trochisci co'l vino d'infusione di giengeuo, si chiama agarico trochiscato. come dichiara Mesue nel cap. dell'agarico. s'eleggerà dōque lo agarico, e si farà passare per il staccio. & con l'infusione di gengieuo netto da peli, in maluasia si facci pasta e trochisci, in mortaro di pietra, e si seccaranno all'ombra, e così saran bianchissimi. e non (come molte volte ho visto) negri per la negligenza de gli Spetiali.

Trochisci di mirrha, di Rasis.

I Trochisci di mirrha prouocano i menstrui, e fermano le passioni venute dalla retentione di quelli. hora si prendono di mirrha drāme tre. di lupini ottimamente triturati dramme cinque. di foglie di ruta, mentastro, pulegio ceruino, rubra di tentori, cimino, assa fetida, serapino, opoponaco ana dramme due. si fanno trochisci di due dramme l'uno, delle quali se ne dà vno con acqua, doue sian cotti i grani di ginepro.

Auertimento ne i trochisci di mirrha.

SOno molte descrittioni di trochisci di mirrha, cioè del Mōtagnana, di Nicolò Fiorētino, e di Guglielmo. ma quella che più si costuma è questa di Rasis. Il Siluio con gl'altri hanno ordinato che s'impastino i trochisci co'l succo di ruta. maestro Girolamo dalla Luna speciale dignissimo in Padoa, nell'anno quaranta sei, li formaua cō l'infusione di capel venere in acqua d'appio. & d'altri con acqua d'artemisia. nel compor

li si purgaranno prima le gomme da le sporchezze. & s'infonderan in acqua di capel venere, che si dissoluano. e peste l'altre cose sottilißimamente, e cauate le gomme dell'infusione, & peste nel mortaro si vniranno, & faran trochisci. & anche la mirrha pesta si vnira con gl'altri. suppliraßi mancando l'humidità per far l'unione con l'infusione detta.

Trochisci di squilla di Galeno.

NEl comporre questi trochisci scillini. si eleggerà la squilla bianca, però che è più lodata che la roßa. come scriße Nicandro, Dioscoride, & Oribasio che non sia raccolta all'hora, [illegible] sia di molti giorni. e se ne cauarà la scorza di [illegible] col coltello ò legno, & nel [illegible] s'incauarà, & si inuoltarà in pasta, che sia ben fermentata. e si farà cuocer in forno à guisa d'una cipolla. & [illegible] se ne cauarà la pasta, e si pesterà la squilla in mortaro di pietra. e si passarà per il staccio. & a due parti di squilla, s'aggiongerà vna parte di farina d'orobi roßi, & si faccino trochisci, con le mani onte d'olio [illegible]. e benche Dioscoride laudaße gl'orobi bianchi, Galeno lauda più i roßi in [illegible], come si legge al primo delle facultà de gl'alimenti.

Trochisci hedicroi, di Galeno.

I Trochisci di hedicroi si compongono a questo modo. prendasi l'aspalato, asaro, maro & amaraco ana dramme due. di calamo aromatico, [illegible] pontico, cinnamomo, opobalsamo, & legno balsamo ana dramme tre. di folio, di nardo indico, caßia, mirrha, e zaffrano ana dramme sei. di amomo dramme dieci. di mastici dramma vna. co'l vino phalerno si fanno trochisci.

Auertimento nelli trochisci di hedicroi.

QVesta nobile compositione di trochisci si para per metterla nella compositione della Teriaca, e fannosi così, pestando prima l'aspalato, dopò il cipero, appreßo il phu, si pesteranno insieme, aggiongendoui il calamo odorato, il squi-

nanto, e dopò il nardo inciso in minute parti, il vero costo ilquale in Vinegia poco fà si è ritrouato,& dopò che saran peste mediocremente, vi s'aggiongeranno l'altre cose à pestare, e poi si passaran per il staccio, & con vino aromatico si faran trochisci. il mastice sarà pesto solo, acciò non s'amassasse con gl'altri nel pestare.

Trochisci Cyphi di Galeno.

PEr formar i trochisci di Ciphi pigliansi di terbentina cotta di polpa d'uua passa bianca ana once quattro. di mirrha gionco odorato ana once due. di calamo aromatico dramme tredeci e meza. di cinamomo dramme sei. di bdellio, spigo nardo, cassia, cipero e bacche di ginepro ana oncia meza. d'aspalato dramme tre scropoli due e grana cinque, di zaffrano dramma vna e meza, di mele quanto basta, di vino phalerno, poco.

Auertimento nelli trochisci di Cyphi

SI compongono questi trochisci, pestando ordinatamēte le cose, come ne gl'altri s'è detto, e se ne facci poluere. l'uua si torrà quella che in Vinegia chiamano cibibo damaschino. e cauatone i granelli, sia pesta da p se sola in mortaro di pietra. de la terebentina se ne torrà quanto fa di bisogno e si farà bollir in acqua comune tanto che diuenghi dura, e dopò cotta si cauarà dell'acqua, e si trattarà con le mani tanto, che diuenti bianca e questa si chiama terbentina cotta.

Trochisci di Vipera.

I Trochisci di vipera si fanno così. prendesi carne di vipera cotta e purgata dalle spine oncie tre. si pestino in mortaro di pietra, e vi s'aggiunga di pan biscotto [illegible] più, cioè la terza parte del biscotto rispetto la carne. quai trochisci riuengono [illegible]rissimi di quelle due cose. e mentre che si formano, habbia il Speciale onte le palme delle mani con olio di noci moscate, e si faccino secchi all'ombra.

Auer-

Auertimento nelli trochisci di vipera.

SI fa esamine in Vinegia dalli Eccellẽti di collegio phisici e Speciali del tempo che son state prese le vipere, & se sono maschi ò femine & si parano in Vinegia secondo l'ordine delli antichi, non guardando a spesa alcuna, per far la theriaca. e però è miglior sparagno comprarli in Vinegia carissimi, che altroue a vil prezo. il modo di comporli secondo Galeno è facilissimo, il qual ne ha data la descrittione. e però fa dibisogno che dopò prese le vipere, non sian tenute molte di rinchiuse, ma sian poste in opra, con le conditioni scritte da Galeno nel suo luogo.

Trochisci di minio, di Giouan di Vigo.

I Trochisci di minio si compongono a questa guisa. Pigliasi pan crudo ben fermentato dramme quattro. di solimato eletto oncia una. di minio oncia meza. si pesti no tutti con acqua rosa, & si faccino trochisci a forma di pignoli, piu lunghetti vn poco. & si metteranno sopra vna tauola, e si mettino nel forno non molto caldo. & seruansi nelle scattole.

Trochisci di carabe di Mesue.

LI Trochisci di carabe constringono e toglion il flusso del sangue, che da qual si voglia luoco deriua. si fanno togliendo di carabe aurei sei. corno di ceruo vsto, coralli vsti, draganto, acacia, hipoquistidos, balaustie, mastici, lacca, papauero negro vsto ana aurei due. incenso, zaffrano, apio ana aureo vno e mezo. fa trochisci di dramma vna, con la mucillagine di psilio.

Auertimento nelli trochisci di carabe.

SOno in molto frequente vso questi trochisci [illegible] di Mesue. però non da tutti egualmente compo[illegible] che alcuni vi mettono la gomma, & altri nò. è veramente [illegible] alcu-

ni testi antichi non vi si legge, ne anch'io ve la metto. benche è cosa di non molta importanza. i Frati & li R[illegible] non ve la mettono. e se ne può far senza. benche il Siluio, il Cordo, & il Thesoro ve la mettono. è cosa di poca importanza basta però, che nelli testi antichi di Mesue non vi si legga. s'auertirà che alcuni testi dicono eufistidos, & eupoquistidos, non senza errore. e credẽdo alcuni, che cosi fusse il testo vero, dissero, che l'ufistidos fusse il succo dell'herba e delli fiori dell'herba hircina, & che l'ipoquistidos fusse il succo di quel, che nasce nel piè della pianta. quale openione non può stare per due ragioni. la prima perche in molti testi antichi non si legge eufistidos. appresso perche non si legge appresso scrittore alcuno, che si caui succo del fiore delle foglie di quella pianta per vso della medicina. cosi per esser di secca natura, come anche per che non si ha ritrouato mai da altri questo eufistidos scritto, che in duoi deprauati testi. per tutti duoi donque s'intendera l'ipocistis, come s'è detto nelli trochisci di terra sigillata. che cosa sia la carabe, il dichiara la lettera qui sotto scritta immediate.

ALLO SPETTABILE M. GEORGIO
Melchio Special del Struzzo mio osseruandissimo.

PEr Sodisfare in parte al desiderio, c'hò di compiacerui, & all'[illegible] vostra [illegible], vi dirò ciò che in materia del succino ouero ambra da latini detto elettro, da gli Arabi carabe io ho potuto comprendere qui in Danzica città della Prussia [illegible] per lo suo gran porto, oue [illegible] in vn tempo medesimo [illegible] nume ro di [illegible] naui, in spacio di otto giorni [illegible] cariche di [illegible], & [illegible], & [illegible] cosi, che veramente ad alcuni parrà sogno [illegible] quei [illegible] copiosissimi di questa nobilissima materia, & se ne vede [illegible] in gran [illegible], come pietre [illegible] e [illegible] quelli [illegible] raccolta [illegible] parte come [illegible] quel- [illegible] con alcuni [illegible] di que- [illegible] ar pez

zi grandi di vna, di due, & piu libre. si come io stesso hò visto per proua tra mercanti, che n'hanno in gran quantita. Et quātunque questa materia del succino sia lunga, & difficile, & da dottissimi authori diffusamente trattata, come sono l'Agricola, il Cordo, Beucero, Lolenandro Gesnero, Aurifabro, Placotomo, Ghioellio, & molti altri. Nondimeno per sodisfarui (come hò detto) in quanto io hò potuto, cosi da questi eccellenti Medici miei amici, come da tutti coloro, che n'hanno scritto, comprendēdo, ardisco di dire, essere in succino succo della terra nobilissimo specie di bittume poco dissimile di facultà dal Balsamo, l'orientale massimamente per la suauità, & fragrantia dell'odore.

Del Succino, ch'in molta copia si raccoglie in questa prouincia, si ritruouano tre spetie cosi dal color denominate, l'una di lucido, & trasparente del color dell'oro l'altra di bianco, anzi bianchissimo. la terza di oscuro, confuso, & meschiato di varij colori.

Il Lucido, & trasparente è quel, ch'in Italia è in maggior stima, che'l bianco, per esser il bianco rarissimo, & non cosi tra noi conosciuto. ma qui tra paesani hauuto in gran stima per le sue rare qualità, & virtù, come più appresso vi dirò. Il lucido dico, & trasparente io ho visto lauorare al torno in grandissima copia da molti artefici, farne infinite, filze di paternostri grandi, & piccoli, & molti ricchi caualieri detti. & di più formarne cochiari, candelieri, & diuerse altre cose vaghissime da vedere. com'io spero di farui per proua vedere in molte cosette, che portarò meco. massimamēte alcuni caualieri bellissimi, ne' quali si vedeno ragni mosche, formiche, mossoni, & diuersi altri animaletti chiarissimi nel Succino quasi inueschiati, nondimeno chi gli rompesse com'io ne volsi veder la proua rompendone vn pezzo, non appare di detti animaletti segno alcuno. Nelle rasure, & fragmenti di questo Succino trasparente gli Alchimisti, & altri esperti distillatori cauano per assenzo in molta copia oglio nobilissimo, che non solamente referisce il suo colore, ma via piu trasparente, & lucido di qualunque più fino oro, è questo oglio di facultà calidissimo però ne gli affetti freddi, massimamente ne i dolori colici, & matrica-

li, come io ho visto per pruoua, è miracoloso, & perche rende ingrato odore, s'adopra anco felicemente nell'eccitare gli infermi, nell'epilepsia, & ogni affetto saporoso.

Il bianco, che qui è vien più stimato, ch'ogn'altro, per esser anco più raro, formandone gli artefici varie e nobilissime figure, le teste di loro massimamente. come parte più nobile, come spero di farui vedere insieme con gl'altri amici in alcune statue, che mi sono state donate, de quali (se la passion non mi inganna) ardisco di dirè, non esser prencipe in Italia, ne fuori, c'habbia simili in grandezza, & bellezza, antiche di molti anni. Affermano gli medici di questo paese hauer visto per pruoua questa preciosa specie di succino bianco discacciar la peste & ogni sorte di veleno, poiche gettādosegli del veleno sopra, dicano, che stride. Al cuore, & a gli affetti suoi è molto famigliare massimamente al tremore, & alla palpitatione, pero gli antichi lo messedauano nello elettoario delle gemme, conferisce a coloro, che patiscono di calculo, & difficultà di vrina. Le donne di questo paese dicano alla difficultà del parto non hauer esperimentata cosa piu gioueuole e preciosa. Stagna il flusso del sangue, & mestrui, & conferisce a i dolor di denti, & al catarro, & restituisce col suo profumo la procidentia della natura delle donne al suo luogo, fortifica, e corrobora gli mē bri principali dell'huomo, stagna il vomito. & Aetio (se non m'inganno) il costumò nella disenteria. Marcello Empirico di ce esser molto gioueuole alla cardialgia, cioè al morso della bocca dello stomaco. Se si cocerà questo succino nell'acqua & vi si lascierà, dandone al patiente per tre giorni continui due oncie al dì per volta. Ne menò è vtile a gli itterici, facendo di lui profumo, & dandone anco poluerizato in vin bianco piccolo. massimamente quando l'itteritia vien fatta da grā de ostruttione. Nel succino bianco è vn odor fragrantissimo, col qual restituisce il suo vigore a coloro, che cascano in sincope, patiscano, & cascano di vertigine, & mal caduco. & quanto è più bianco, è via più picciolo nell'uso della medicina. Si gusta anco nel bianco vna singolar dolcezza, nelle altre specie è poca, ò nulla. Dicono ogni sorte di succino col tempo potersi conuertir in bianco, percioche con la lunga dimora nel-

l'ac-

l'acqua, acqueta la bianchezza, mentre dalla falſedine del mare vien alterato.

La terza ſpecie della quale vi dicea, cioè l'oſcuro, confuſo, & miſto di varij colori ſi ritroua in maggior copia, ma tanto minor è l'utilità, perciochedi lui dicono non valerſene ne in medicina, ne in ornamenti di ſorte alcuna.

Il negro che ſi potrebbe dir quarta ſpecie, cioè il Gagate, è di grande amarezza, rende ingrato odore, & acceſo induce a gli aſtanti dolor di teſta. & con queſto fine a voſtra Signoria ſenza fine mi offero & raccomando, pregandola a ſalutar in mio nome l'Eccellentiſſimo S. Giouan Paolo Mõgio, co quale queſte mie ſaranno communi, e'l reſto delli eccellentiſsimi Signori Medici della voſtra botega.

D: Danſeca il dì primo dell anno 1573.

V. affettionatiſsimo quanto fratello & ſeruitore Galeno Bellobuono Dottor Fiſico.

Trochiſci di lacca di Meſue.

GIouano i trochiſci di lacca all'oppilationi del fegato e della milza, & alle febri antiche e diuerſe, all'aſclite, & muouono l'urina. però tolgonſi di lacca purgata, ſucco di liquiritia, d'aſſenzo, berberi, e ſucco d'eupatorio, rauedſeni, ariſtologia longa, coſto, aſſaro, mandole amare, rubea de tintori, aniſi, appio, ſquinanto ana dramma vna. fa trochiſci d'una dramma l'uno.

Auertimento nelli trochiſci di lacca.

SOno molto in vſo queſti trochiſci di lacca. la compoſitione à pararla è molto facile. s'auertirà, che non ſi metta la lacca ſe nõ ſerà prima lauata come è ſcritto dalla maggior parte de recettarij. & queſto riformare è chiamato nutritione, come ſi ha detto nelle pilole elephangine, perche la lacca non ha dibiſogno di eſſer lauata, eſſendo gõma ma ha ben dibiſogno d'eſſer nutrita con la ſua decottione. ſi come ſi debba lauare. Meſue non dichiara con quali coſe ſi habbino da formare queſti trochiſci. benche alcuni dicono, che ſi facci con la decot-

tione dell'aristologia e squinanto, quale decottione è quella veramente, con laquale si laua la lacca i Frati, da i quali hanno tolto altri, dicono, che si laui con succo d'assenzo, ò d'eupatorio, & io benche non mi paia fuor di ragione, dirò però, che si pigli in far questo, il conseglio di qualche esperto medico, perche questi giuditij passano il segno del Speciale. la cui opra è solamente di comporre.

Trochisci di anisi, di Mesue.

TOgliono li trochisci di anisi le febri antiche, apreno l'oppilationi, e correggono li vitij del fegato. fannosi, prendendosi d'anisi, d'eupatorio ana dramme due: seme d'aneto, spigo, mastici, foglio, aßenzo, assaro, appio, mandole amare, ana dramma meza. aloe dramme due. fa trochisci con succo d'assenzo e d'appio. dalli con siroppo acetoso, e succo di herbe.

Auertimento nelli trochisci di anisi.

QVesti trochisci d'anisi non si vsano a Vinegia. è chiaro e senza difficoltà alcuna il modo di componerli, però si faranno secondo l'ordine dell'authore. li anisi sono notissimi in Italia, & molti altri luochi. laudò Dioscoride quelli di Cādia. & Auicenna, i Romani, e chiamolli finocchio Romano. per suo succidaneo si metteno i carui secondo Auicenna. chiamò Plateario l'aniso cimino dolce. ne vengono di Anisi in grā copia cōdutti da Puglia. scrisse Mesue due descrittioni di trochisci d'anisi d'una stessa intentione. nell'ultima dice, che v'entrano diece cose. cioè dieci ingredienti, non numerando la decottion dell'assenzo. sono in alcuni testi aggionte le rose che scrisse l'authore assenzo ro. cioè Romano. & non intēdendo quelli quel che significassero quelle due lettere, hanno inteso, rose, non s'auertendo che sarebbe la compositione di vndeci ingredienti e non di dieci.

Aniso.

Trochisci di cipero, di Mesue.

SOno valorosi li trochisci di cipero al fetore della bocca & alla corruttion del stomaco, alla mala digestione, e sono sani, & esperti. a farli si prende di gengeuo, beil, noci moscate, cubebe, macis, garoffani, gallie,

gallie, gomma arabica ana aureo vno. scorzo di cetro mastici, fiori di squināti, cipero, spigo, cinamomo, emblici, cime di mirti ana aurei due. & in altro di musco caratti due. fa trochisci con mele passulato. e dalli con vino odorifero, dopò il vomito e la solution del corpo.

Auertimento nelli trochisci di cipero.

QVesta compositione di trochisci di cipero non è in alcun vso. benche sia la piu bella cōpositione di quante n'habbia scritto l'authore, per esserui dentro si degni semplici, che si potrebbono vsare in farne elettuario stomacale per leuar via il cattiuo humore. In molti testi vi è scritta la gomma, & in molti altri massime antichi non vi si legge. si lasserà però come cosa fuor di intentione in questi trochisci. e quelli che riprendono il Manlio, che non ve l'habbia messa errano loro, non si leggendo nella maggior parte di scrittori, e non essendo al proposito. Il Cipero è il gionco angulosò odorato. preuale in bontà quello che è ponderoso. questo che noi habbiamo, non ha similitudine nelle radici con qllo, che scriue Dioscoride. imperò che quello ha le radici simili all'oliuo hor tōde, hor alquanto lunghette. il nostro ha le radici longhe e nodose, di colore che nel nero rosseggia. credesi veramente, che sia quello, che Plinio chiamò Ciperida. scriue anche Dioscoride per detto d'altri, che ve ne sia vn'altra spetie in Giudea simile al gengeuo, la qual è amaretta di sapore. fa vn colore giallo simile al zaffrano, qual posta in ogni parte pilosa in modo di linimēto fa cader tutti i peli ch'ella tocca. crede la maggior parte che questa fusse la curcuma delle spetierie.

Cipero.

Curcuma.

Trochisci di Agno casto di Rasis.

F*Anno li Trochisci d'agno casto al dolore della milza. a farli prendesi di seme d'agno casto, e di tamarice ana dramme dieci. di seme d'endiuia e di porcacchia ana dramme cinque. fannosi trochisci, & dassene tre dramme con siroppo acetato, fatto con zuccaro.*

Auerti-

Auertimento nelli trochisci d'agno casto.

SCrisse Rasis la compositione di questi trochisci nel capitolo del dolore della milza, nel lib. ad Almansore e sono in molto frequente vso. la scriue anche Francesco Pedemontano per il simil effetto. il modo di comporli per esser facile, & chiaro non ha dibisogno di dichiaratione alcuna non scrisse però l'authore con che liquore si forma la massa. ne anche nelli trochisci di mirrha. credette forse che tutti gli speciali fussero esperti nell'arte, è s'ingannò. io ho molte volte richiesto il parere d'eccellenti Medici, se ben dicessero diuersi, diuerse cose, tendeuano però ad vna intentione, cioè, che hauesse l'intentione di trochisci. e fu concluso d'accordo fra loro, che si formassero con la decottione del agno casto, fatta in acqua di tamarice. ouero in acqua di sparadi con alquanto di tamarice, cioè delle sue foglie, e non sia il decotto longo. & cosi ho sempre osseruato nel componer questi trochisci & ho compreso anche che Rasi non fa stima di quelli liquori, che diano corpo. & Mesue li descriue e però è dibisogno, che ò l'un'ò l'altro erri. ò Mesue a scriuerli, ò Rasi a tacerli. chiamò Dioscoride
Agno casto. l'agno casto, vitice e ne sono di due sorti, vna con il fior bianco, e l altra co'l purpureo. quali si vedeno a Padoa nel giardin publico, & in altri luochi. impedisce il suo seme gli impeti di venere mangiato, e giacendoui sopra. si lauda per l'vso della medicina le foglie, & il seme.

Trochisci di cappari di Mesue.

RIsoluono li trochisci di cappari la durezza, & la ventosità della milza fannosi, prendendo di scorze di radici di cappari, e semi d'agno casto ana dramme sei. di nigella, calamento, succo d'eupatorio, acoro, mandole amare, nasturzo, armoniaco, foglie di ruta, & aristologia ritonda ana dramme due. cipero, scolopendria ana drãma vna. sia dissoluto l'aromatico nell'aceto, & le poluer i dell'altre cose si mescederanno con esso, & si faccino trochisci. la sua dosi è vn aureo, co'l vino, nel quale sarà cotta la radice di cappa-

ri scorze di frassino, e scorze de tamarice. ouero le parti estreme di lor rami, e la scorza del salice. e sono di quei che mettono doppio peso d'armoniaco, & è megliore.

Auertimento nelli trochisci di cappari.

QVesti trochisci di cappari descritti da Mesue vagliono molto per il frequente lor vso in Italia. benche Rasis nel libro 9 ad Almansore ne desse vn'altra descrittione, non è però in conto alcuno, nel far questi trochisci, prima si farà ben la trituratione di tutte cose, & le mandole si scorticaranno cõ vn coltello, & si pesteran separate. & cosi parimente il nasturtio sarà pesto solo, & perche è seme denso, & vntuoso, che difficilmente si pesta cõ gli altri ingredienti. però si deue sempre pestar solo, e come saran peste queste cose di dura sostanza, si messederanno tutti insieme, e si compirà da pestare, criuellandoli spesso, essendo il criuellar la vera misura del pestare. e fatto questo si dissoluerà l'amoniaco nell'aceto, nel quale primo sia stato infuso acciò più facilmente si dissolua. auertendo, che come sarà dissolto, resti tanta quantità del liquore, che sia basteuole a formare queste polueri. come sarà preparato q̃sto amoniaco, si metterà nel mortaro del succo d'eupatorio con le mandole peste, & con questo liquore s'anderanno a poco a poco dissoluendo, e come si vedrà il succo, & le mandole ben dissolte, si metteran subito gl'altri ingredienti e si incorporarà secondo l'ordine dell'authore. & s'auertirà che'l liquore dell'armoniaco sia totalmente entrato, & consumato in questa compositione. e non fate come già vidi vn galante maestro, che non volse metterlo tutto per hauerui messo molto aceto, il che quando accadesse, io non restarei mai di metterlo tutto, e poi lasciarlo asciugare, che presto si secca. i cappari si portano da Puglia, e gran quantità se ne porta anche da Genoa a Vinegia, chiamati capparini, & sono molto eccellenti & migliori di tutti gl'altri che ne vengon portati. Disse Dioscoride che quelli di Puglia fanno vomitare, & quelli del mar rosso sono acutissimi, che vlcerano la bocca, e rodono le gingiue insino all'osso, & sono dannati per cibi. Cappari.

d'Alessan-

d'Alessandria d Egitto se ne portano le piene botte nel sale. ne ho colto in Lesina.& dētro Roma e fuori nell anno del parto della Vergine 155○. quando che fui a visitare quelle sacre reliquie, nell'anno santo con una grandissima satisfattione e d uotione. le scorze delle radici di cappari sono per l uso del la medicina, li frutti e le foglie. ma li capparini di Genoa superano tutte le sorti di cappari, di qual si voglia parte del mondo.

Trochisci d'assenzo, di Mesue.

LI trochisci d'asenzo di Mesue conferiscono alle febri antiche, apreno l'oppilationi del fegato e del stomaco, & le confortano. giouano al dolore delli membri nutritiui, & confortano l'appetentia del cibo. a farli si prendono di rose, asenzo, & anisi ana dramme due. di raued. succo d'eupatorio, asaro, appio, mandole amare, spigo, mastici, & folio ana dramma vna. fa trochisci co'l succo d'endiuia. e dalli co'l succo d'herbe.

Auertimento nelli trochisci d'asenzo.

E Molto frequente l'uso di questi trochisci tra Medici, massime secondo questa descrittione. e nel cōporli non è difficoltà alcuna. s'auertirà però, che sia buon l'assenzo aromatico & lontano dal mare, & Romano, come altre volte s'è detto dal'authore nel cap del absintio. & che sia seccato da poco tempo, che non passi quell'anno al più. per il succo dell'herbe, che si legge nel fine di questi trochisci, sono li succhi, che entrano nel siroppo bisantino, imperò che quelli sono propriamente chiamati dall'authore succhi di herbe. fra tutte le specie d'assenzo, vien lodato il Pontico, nō già che'l nostro d'Italia sia differente da quello di spetie: ma perche in quel luoco nasce, & è prodotto, con miglior sapore, & odore, come occorre in molte altre piante per la diuersità de' paesi, & se ben a questo d'Italia non se li attribuisce tanta bontà, ne nasce però su'l monte della Madonna di Monte arton sul Padoano, di molto odore. come fu raccolto vn tempo da me co'l Eccellen-

Assenzo.

te Aluigi An[illegible], peritissimo [illegible], & ciammirabilissimo della differenza dell'odore, che [illegible] tra quello, e l'altro de gl'orti di Vinegia; qual è di bisogno lasciarli, che nõ sono di quella bonta che si richiede, massime che sono nati presso l'acque salse del mare. & il santonico molti chiamano sandonico, & alcuni affermano, che da quella pianta si raccoglia quel seme detto semenzina.

Trochisci d'alipta moscata di Nicolò.

LA confettione [illegible] di fanciulli, & quelli [illegible] ottimo, & [illegible] si prenda di laudano [illegible] oncie iii. di storace calamita ottima oncia vna e meza. di storace rossa oncia vna. di legno aloe ottimo dramme due. di ambra dramma vna. di camfora scrop. vno e mezo. di musco scropolo mezo. d'acqua rosa, quanto basti. nelli giorni caniculari si metterà la storace calamita, & la storace rossa al sole in vn cattino, & anche il laudano coperti con vn panno sottilissimo, acciò non vi entri poluere, & come [illegible] mortaro di bronzo riscaldato. [illegible] col pestello di ferro, [illegible] venganne negri, dipoi [illegible] forte, & parimente [illegible] la camfora & [illegible] oncie d'acqua rosa, con la quale bagnarai [illegible] bene il marmo scaldato al sole & [illegible] detta acqua e [illegible] alla sottigliezza [illegible] e dipo fatti li bagnarai ambe con la detta acqua.

Auertimento nelli trochisci di alipta moscata.

LA confettione dell'Alipta moscata si tiene preparata in Vinegia, perche entra in molte compositioni [illegible] questi trochisci [illegible] il laudano [illegible] quel netto, [illegible] e parimente la storace [illegible] e mettasi ogni cosa [illegible]

[illegible]

ſtirace roſſo, qual ha molta perfettione. e però non poſſo, ſe non marauegliarmi del Caliſtano, il quale ſcriue, che l ſtorace roſſo s'intenda l'ottimo. e del calamita non ne fa mentione alcuna, che coſa fuſſe. ſi deue donque in quella confettione ſcriuer ſtorace calamita roſſo, e mette ui il ſuo peſo, & non prender due coſe, ma vna. ne per lo ſtorace calamita, ſi deue intender il ſtorace liquido, per eſſer quello non ſtirace, ma lo ſtatte della mirrha: qual non ſi conuiene con queſti ingredienti, perche non ha ſoauità d odore.

Trochiſci diacoralli di Nicolò.

LA deſcrittione di queſti trochiſci di Nicolò non la metterò quì notata, imperoche non ſon ſtati [illegible] per vſo [illegible] della medicina, ma per vna compoſitione d'una theriaca falſamente aſcritta a Galeno. & di detti trochiſci non ſi inſognò mai Andromaco ne Galeno. mi è parſo conueniente auertire il lettore, che vi è ſcritto l'amomo in queſta compoſitione, & anche il pie colombino, qual ſecondo Serapione è vna iſteſſa coſa con l'amomo. ne potrà dire Nicolò, che [illegible] per il pie colombino il geranio, perche vna ſua ſpecie ſi chi[illegible] Dioſcoride ſcriue, che l geranio non ha alcun vſo nella medicina. e però crederò che già al tempo di Nicolò ſi viueua in molti errori circa all'intelligenza de ſemplici. et per mancamento delle ſtampe, erano copioſi diſcrittori [illegible].

Trochiſci di ſpodio con ſemi d'acetoſa, di Meſue.

LI trochiſci di ſpodio con ſemi d'acetoſa, vagliono alle febri colleriche con ſolutione di ventre. leuano l'infiammagione dello ſtomaco e del fegato, & acquetano la ſete continua. a farli ſi prendono di roſe roſſe dramme dodeci, di ſpodio dramme dieci, di ſeme d'acetoſa dramme ſei. di ſemi di portulaca, polpa di ſomach, & coriandoli infuſi in aceto e torrefatti ana dramme due e meza. di amido torrefatto, balauſti, berberi, ana dramme due, di gomma arabica torrefatta dramma vna e meza. confettaſi con ſucco d'agreſta, e daſi con qualche ſucco ſtitico.

Auertimento nel li trochiſci di ſpodio con ſeme d'acetoſa.

SOno in Venetia in molto frequente vſo queſti trochiſci, e ſono facili a comporli, ſecondo la dottrina di Meſue. Auer-

tendo

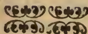
[illegible] primi trochisci di spodio senza semi, nô si debbe [illegible] l'additione del zaffrano, come affermano alcuni Spetiali, con dire, che vi si conuiene perche a lor pare, che vi si [illegible] che facci buon temperamento & io rispondo, che'l [illegible] causarà distemperamento, imperò che non s'appartiene al spetiale regolar i medicamenti, ma piu presto se gli conuiene saper pestare, cuocere, & far quel che è propriamente suo essercitio. e lasci questa fatica à dotti & esperti me[illegible] benche il Calistano affermi, che vi si conuenga il zaffrano [illegible] il longo vso è contrario alla sua opinione, che per [illegible] de medici è stato d'ogn'hora tralasciato habbino [illegible] patienza con i lor [illegible] e nô s'intrichino in quel, che [illegible] hon fatto nel giudicar la canfora, [illegible] nella gallia moscata. il che è contra l'opinion di Serapione [illegible] medico nel capo della canfora [illegible] le ragioni che [illegible] sono di [illegible] valore, come nella gallia moscata s'è detto.

Diacruilon in forma solida.

V[illegible] del diacodione in forma [illegible] il modo di fare [illegible] ap[illegible] di ca[illegible] quantita [illegible] buona de[illegible] ne, et [illegible] ne [illegible] del [illegible] non [illegible] amara ne [illegible] e semi, perche non vien cosi bia[illegible] & pero [illegible] perche [illegible] ca[illegible] prende li[illegible] di zuccaro fino [illegible] di trazie dette [illegible], che la bontà non [illegible] del papauero, come [illegible] che descende sottile [illegible] il sonno.

DI-

DISTINTIONE NONA DELLE PILLOLE.





Vel che i Latini chiamano pillole dalla rotondità loro, hanno i Greci dette catapotia dal tranghiottire. e se ben le cose di vna istessa facoltà si possano formar in altri modi ò forme tutte le volte che ridotte in massa si fanno rotonde, e facil da torre per la gola à guisa di ritonde ballette, si chiamano pillole, nome diminutiuo dalle balle.

Delle pillole elephangine di Mesue.

LE pillole elephangine sono di grandissimo giouamento in mondificare lo stomaco, il ceruello, e gli organi sensitiui da gli humori grossi, putridi, e flegmatici. confortano lo stomaco, e dissipano il dolore venutogli per flegma. e procurano la digestione. a comporli si toglie di cinamomo, cucube, legno aloe, calamo aromatico, macis, noci moscate, cardamomo, garoffani, assaro, mastice, squinanto, spigo, carpo balsamo ana oncia vna. di assenzo secco e rose ana dramme cinque. tritasi ogni cosa d'vna trituratione grossa. si fondono loro sopra d'acqua libre xij. e si cuocono sin che si consumino due parti dell'acqua. poi si fregano con le mani, & si colano, & spremersi la loro acquosità. quindi togliesi d'aloe succo trino lauato piu volte con acqua piouana, e seccato, & fatto in poluere libre vna. e fondeseli sopra della predetta decottion circa lib. 2. e fassi stare al Sole tanto che si secca. e nel fine dell'esiccatione, vi si meschiano di mirrha eletta, & mastici ana drāme 5. di zaffrano drāme 3. tritali tutti benissimo, et il rimanēte della

tione, vi entra alcun ſpacio di tempo. e per ciò li periti Spetiali conſeruano queſta decottione aromatica dentro le inghiſtare, mettendoui ſopra dell'olio di mandole dolci, acciò ſi conſerui con queſta regola infallibile: auertendo nel far detta decottione che ſi cuocano per ordine le coſe, che v'entrano, e nel fin le roſe, & reſtando dopò il bollore libre quattro: ſi facci forte eſpreſſione.

Pillole aggregatiue di Meſue.

LE pillole aggregatiue di ſua intentione, ſono d'vtile grandiſſimo alle febri che ſi hanno portate lungo tempo. & à quelle meſchiate di materie diuerſe. fanno all'infermità del capo, dello ſtomaco, e del fegato purgano la putrefatione dell'vna, & l'altra colera e del flegma. chiarificano lo ſpirito, & li ſenſi. & ſono ottimo ſolutiuo. onde ſi pigliano di mirabolani citrini, & reubarbaro ana dramme quattro di ſucco d'eupatorio e d'aſſenzo ana dramme tre. di ſcamonea antiochena dramme ſei. di mirabolani cheboli, indi, polipodio, agarico, & coloquintida ana dramme due. di turbit buoni, & aloe eletto ana dramme ſette. di maſtici, roſe, ſalgema, epitimo, aniſi, & gengieuo ana dramma vna. d'elettuario roſato quanto baſta alla loro aggregatione. ſe ne fanno pillole groſſe ſufficientemente. e daſſene da vna dramma, ſino ad vna e meza.

Auertimento nelle pillole aggregatiue.

L'Vſo di queſte pillole è molto frequẽte per ciaſcuna parte, & il modo di cõporle è molto facile, e per ciò nõ è dibiſogno di dechiaratione alcuna. ſi aggregano cõ l'elettoario roſato dell'iſteſſo authore: auertẽdo l'errore del teſto, che dice di ſcamonea drãme cinque. altri teſti dicono drãme ſei, come è il vero.

Pillole Arabice di Nicolò.

LE pillole arabice purgano valentemente tutti gl'humori, e tanto i freddi, quanto i caldi. e coſi i groſſi come i ſottili, leuano la triſtezza, e generano allegrezza. ricuperano il vedere, l'v-

dire, & la memoria. conferiscono alle vertigini, al dolor di testa, à i denti, alle gingiue, al soffiar de gl'orecchie, allo stomaco, & alla milza. e questo fanno ad ogni tempo, & in ogni età. fannosi cosi. Piglíansi d'aloe once quattro, di brionia, mirabolani citrini, bellirici, indi, chebuli, emblici, mastice, diagridio, assaro, & rose ana oncia vna. di zaffrano dramma vna, di castore dramme tre. confettansi con succo di finocchio ouero d'assenzo.

Auertimento nelle pillole arabice.

E Stata openione d'alcuni, che queste pillole fussero dette arabice, ò perche alcun Arabo fusse stato lor inuentore, ouero perche in quel paese fussero state costumate in vsarle pure, dinota questa compositione non potersi conseruare se fusse parata secondo l'ordine di Nicolò: imperoche è regola generale, che doue non entran liquori tenaci, come siroppo, ò mele, non si può conseruar la massa. & vnite con succo semplice, diuengono dure come i sassi ò pietre, & presto si corrompono. Ma perche la compositione di queste pillole si conserui, è dibisogno, che co'l succo di finocchio e melle si facci siroppo, e si riduca in pasta. Serà però il siroppo non molto cotto, ò spesso. l'Authore basta che ne habbi dato il modo di far dette pillole, & non il modo di farle durabili, il che non è di nocumento alcuno à detta compositione: ma piu tosto gli nocerebbe l'aloe, ò il scamonio cattiuo. E però è la regola generale de gli Speciali, che in luoco d'acque, ò di succhi, nel compor le pillole, vi si mettano siroppi, ò mele non molto coti, ò spesi.

Modo di conferuare le pillole.

Pillole artetice di Nicolò.

L*E pillole artetice vagliono alla doglia artetícha flegmatica, et alla podagra, & altri dolori simili. La onde toglionsi d'hermo dattili, turbit, & agarico ana dramme quattro. di cassia lignea, spigo, garoffani, silobalsamo, & carpobalsamo, macis, galanga, gengieuo, mastice, assaro, sassifragia, seme d'anisi, di finocchio, d'asparagi, di rusco, grana*

del

del Sole, & sal gemma ana dramma meza. d aloe peso eguale à tutte le cose. confettasi con succo di finocchio, ouero d'iua.

Auertimento nelle Pillole artetiche.

LA descrittione de le pillole artetiche, è di Nicolò Salernitano. la quantità del'e cose che v'entrano, e dramme de cinoue e meza. & tanta deue esser la quantità dell'aloe e se ne facci pasta di pillole, non co'l succo come s'è detto nelle pillole arabice, ma siroppato, auertendo, che Nicolò non hà scritto che vi si mettesse il nardo, & l'aloe. ma altri dopò lui, quali hanno scritto di questo modo di pillole, come Gilberto d'Anglia, Nicolò Fiorentino, il Siluio, & il Cordo.

Pillole Assaiaret d'Auicena.

LE pillole assaiaret sono conuenienti allo stomaco, al capo, & al fegato. purgano la materia grossa, e la flegma. hora prendesi di poluere di hiera semplice oncia vna. di mastice, e di mirabolani citrini ana dramme quattro. d'aloe once due. di siroppo di sticados quanto basta.

Auertimento nelle pillole assaiaret.

L'Vso di queste pillole è molto frequente appresso i Medici. Disse però il Thesoro delli Speciali, che si douessero formare co'l vino. e tutto il resto di scrittori hanno ordinato, che si confettano co'l siroppo di sticados. alcuni prima che si compongono mischiano con le polueri d'agarico al peso di tutti gl'altri, e formano la pasta: & le chiamano pillole di assaiaret con agarico. Pillole di assaiaret con agarico.

Pillole Auree, di Nicolò.

LE pillole auree di Nicolò, purgano senza molestia il capo. acuiscono il vedere, & l'vdire. conferiscono alle ventosità dello stomaco, e de gli intestini. à farle prendonsi d'aloe, e diagridio

ana dramme cinque . di rose, e seme d'appio ana dramme due e meza, seme di finocchio, e di anisi dramme vna e meza . di zaffrano, mastice e coloquintida ana dramma vna. Si fa massa con draganto infuso.

Auertimento nelle pillole auree.

COmanda l'Authore che si facci la massa delle pillole co'l draganto infuso, non per altra cagione, se nõ per correggerla coloquintida. altri fanno la vnione delle pillole co'l mel rosato, lassando il draganto. & è piu ragioneuol oprare. imperoche co'l draganto diuerrebon durissime, e sarebbon piu per muouer, che per euacuare. e però darebbon torsioni e fasti dio à chi le togliesse. Parinsi donque co'l melle rosato, perche altramente a durezza le farebbe inferme nell'oprare facendo esalar la lor vertù. il che non fa il mele rosato. & in luoco della coloquintida, vi si mettino li trochisci alandal percioche Mesue in la confettione di questi trochisci alandal comanda, che si debbano porre nelle compositioni, per esser con quelli preparata la coloquintida. e per ciò mettendoui questi trochisci, non fanno dibisogno i draganti.

Pillole Cochie, ad Almansore, di Rasis.

LE pillole Cochie purgano valentemente gli humori colerici, & flegmatici & grossi. mondificano bene il capo, & vagliono alla doglia, alla emigrania, & à quella dello stomaco. & vacuano gli humori dell'vno & dell'altro . hora toglionsi di poluere di hiera dramme dieci. di coloquintida dramme tre, & vn terzo d'vna dramma. di scamonea dramme due e meza. di turbit, & sticados ana dramme cinque. Si fanno pillole.

Auertimento nelle pillole Cochie di Rasis.

AVertiranno gli Speciali di tor nella compositione di queste pillole, la hiera scritta dall'istesso authore, e non quella di Galeno: quali sono discordi in vna sola cosa, cioè, che l'author vi mette le rose, & Galeno il zaffrano. e per la co-

loquintida deue meter anche il ſpetiale i trochiſci alandal. & per il ſcamonio, il diagridio. imperoche Meſue nel capitolo de caputpurgijs conferentibus ſodæ frigidæ, di mente del figliol di Zacharia, ordina, che'l ſcamonio ſia cotto nel pomo cotogno: & che ſi togliano i trochiſci alandal, & chiamò quella compoſitione pillole Cochie. Per la qual coſa hanno penſato alcuni, che la deſcrittione di queſte pillole fuſſe di Meſue. il che è manifeſtamente falſo. Imperoche Raſis fu medico Africano, qual fu anni ſettanta tre auanti che fuſſe Meſue: & appreſſo vn ſuo volume ſi legge la deſcrittione delle pillole Cochie qui deſcritte. Il modo di comporle è facile. e per non hauer eſpreſſo l'authore con che liquore ſi debbano formare, ſi torrà però il conſeglio dato di ſopra, che ſi toglia il ſiroppo de ſticade, ouero il rodomelle per vnir la maſſa. & volendole preparar con l'elleboro, per ciaſcuna oncia di pillole, vi s'aggionga d'elleboro preparato dramme due. Si prepara l'elleboro come'l ſcamonio, cotto nel pomo cotogno. Pillole cochie con el leboro, chiamate cochie preparate.

Pillole di cinogloſſa dette alchaiber, di Meſue.

Pillole che giouano ad ogni catarro, ſi come coriza, toſſe catarrale, e qualunque affetto ſeccedente. fannoſi togliendo di mirrha pura dramme ſei, di olibano dramme cinque, d'oppio, hioſquiamo, e radicici di lengua di cane ana dramme quattro. di zaffrano dramma vna e meza, e ſi fa maſſa, e daſſene da meza dramma ad vna integra.

Auertimento nelle pillole di cinogloſſa.

QVeſta deſcrittione è di Meſue, e ſono chiamate pillole à tutte l'infermità di catarro. è ſcritta nell'antidotario. e ve n'è ben vn'altra di Nicolò, nella quale vi s'aggionge il cozumbri & il cinamomo. ſi coſtumano però quelle di Meſue: il qual non ſcriſſe con che liquore ſi doueſſero comporre. veramente non ſi ponno con altro liquore far in maſſa, che co'l ſucco della cinogloſſa. imperoche l'iſteſſo authore, parlando nel ſua prattica delle infirmità di nerui, nel fin del capitolo, diſſe

d'authorità d'Alessandro, nella cura del catarro, che siano queste pillole formate con quel succo di cinaglossa. ma Nicolò ordina, che le sue sian confette con rodo stagmate, cioè con l'acqua di rose. la cinaglossa vsata tra Speciali è molto nota, & descritta da Plinio. La vera cinaglossa raro si vede. & hò in essa osseruato, che al tardi e forse al secōdo anno produce il caule.

Pillole communi contra peste, di Rasis.

LE pillole cõmuni contra peste, corroborano lo stomaco, il fegato, & il capo. e mondificano esse parti, e tutto il corpo, dagli escrementi flegmatici e colerici. & sono efficacemente al perseruare ogn'vno dalla peste. hora tteglionsi di aloe drāme quattro. di mirrha, & zaffrano ana dramme due. confettansi con vin bianco sottile, & odorato, e dassene dramma vna à digiuno.

Auertimento nelle pillole contra peste.

RAsis descrisse queste pillole al lib. quarto ad Almansore, al cap. 25. qual era anche cõfusamente descritto da Auicenna senza la dosi delle cose, ch'entrano nella compositione.

Pillole di agarico, di Mesue.

LE pillole di agarico di Mesue, purgano il petto e la flegma grossa. conferiscono all'esmo, & alla tosse vecchia. però piglinasi di agarico, mastici ana dramme tre. di radici di giglio celeste, & prassio ana dramma vna. di turbit dramme cinque, di hiera pichra dramme quattro. di coloquintida e sarcocolla ana dramme due. di mirrha dramma vna. si confetta con sapa, e se ne danno due drāme.

Auertimento nelle pillole d'agarico.

QVesto specialmente s'auertirà nel comporre queste pillole che vi s'aggiongono drāme tre di mastice; imperoche così si legge in testi antichissimi, così impressi, com'anche à penna scritti. Il modo della cōpositione è si facile, che non ha dibi-

dibisogno d'alcuna espositione. s'auertirà bene, che in luoco della coloquintida, vi si mettano i trochisci alandal. Il Thesoro di Spetiali, in queste pillole, mette solamente il mastice, l'agarico, il prassio, & l'irios. Il resto hanno robato ò furato i sorci.

Pillole di bdellio, di Mesue.

LE pillole di bdellio maggiori sono vtili al flusso dell'hemoroidi e delle vlcere che sono in quelle. & al souerchio flusso di mestrui. a farle piglians i di bdellio dramme dodeci. d'ameos dramme tre. di mirabolani chebuli, indi, bellirici, emblici, concule brusciate, carabe ana dramme due e meza. infondasi il bdellio in succo di porro, e fa pillole. la suadosi è da dramme due fino ad aurei due.

Auertimento nelle pillole di bdellio.

SI Ritrouano presso Mesue tre descrittioni di queste pillole, non sono però tutte in vso. ma solamente secondo questa prima descrittione sogliono prepararle alcuni. nella quale scriue l'authore, che si mettino le veneree aduste. quali non sono altro che quelle concule, che si chiamano vulgarmente madriperle: quali per dignità sono più eccellenti de gli altri conchilij. il luminare di Spetiali pensò che fusse errore nel testo. e doue si legge venerea adusta, disse, che si douesse legger auellane aduste. l'author delle pandette, per venerea, disse, che s'intendano li conchilij di peregrini, che sono portati da San Iacobo di Galitia.

Pillole di croco, di Mesue.

LE pillole di croco, sono in vso d'alcuni per raucità delle Voce. fannosi pigliando di zaffrano dramme tre, di cubebe dramma vna e meza. di succo di liquiritia, & incenso ana dramma vna. fa pillole con sapa. sian grandi, e si teniran sotto la lengua. alcuni vsano queste pillole alcuna volta. la cui descrittione è da Mesue nella prattica, nel capo della voce fioca.

Pillole

Pillole inde di Hali.

LE pillole inde giouano molto alla melancholia, & a gli affetti suoi. sono ottime al cancro, alla lepra, alla morfea negra difficile à curarsi, al timore, alla quartana, al dolor della milza, & all'itteritia splenetica. a prepararle si prendeno di mirabolani indi helleboro negro, & polipodio ana dramme cinque. di epitimo, & sticados ana dramme sei. di agarico, lapis lazuli lauato, coloquintida, & sale indo ana dramme iiij. di spigo, e succo di eupatorio ana drãme due. di garoffani dramma vna. di hiera picra dramme dodeci. si fa d'ogni cosa massa con succo d'appio. & prouate, e si danno con acqua di formaggio.

Auertimento nelle pillole inde.

SOno molto costumate le pillole inde in Italia. alcuni credettero, che cosi furon dette, perche l'usassero molto li Indiani, il che a me non piace, crederò piu tosto che cosi fussero dette inde, per il sale indo, ch'entra nella compositione. Auertirà il spetiale, di torre l'elleboro preparato per comporre dette pillole. & anche in luoco della coloquintida, i trochisci alãdal perche oprando altrimente con l'infamia di Medici gli infermi sentirebbon trauaglio molto. che cosa fusse sale indo, lo dissi di sopra. hora dico, che i Greci per sale indo hanno inteso vn liquor di canne di India, che si condensa, & fassi come l'artificiato, detto hoggi zuccaro candi. sono molto differenti, da quello, che per il caldo dell'aria si condensa su le canne, dal qual esce; & questo si fa con arte. Mesue nel capitolo del sale, per sale indo intende vna spetie di sale naptico di sapore amaro, e di colore alquanto oscuro. Auicenna nel secondo libro sente con Mesue, e nel quarto parlando dell'asprezza della lengua, sente con i Greci. in questa compositione donque di pillole si torrà il sal indo di Mesue, ilqual hanno gl'Arabi per solutiuo medicamento.

Sal indo.

Pillole d'hermodattili di Mesue.

LE pillole d'hermodattili maggiori sono di certissima proua nel dolore delle podagre, e giunture, venute per cagion fredda. a pararle si prendeno d'hermodattili, mirabolani citrini, turbit, coloquintida, bdellio, e Serapino ana dramme sei. di castore, sarco colla, euforbio, opopanaco, harmel, & seme d'appio ana dramme tre. di zaffrano dramma vna e meza. confettasi con succo di cauoli.

Pillole d'hermodattili minori, di Mesue.

LE pillole d'hermodattili minori, vaglono a medesimi difetti, che le maggiori. ma però prodotti da cagion calda. a farle si togliono d'hermodattili dramme cinque, di scamonea dramme due e meza, di mirabolani citrini dramme tre, di rose dramme due, di aloe dramme dieci si confettano con cathartico rosato di Mesue. se ne danno due drãme.

Pillole d'hermodattili, d'inuentione di Mesue.

LE pillole d'hermodattili d'inuentione di Mesue euacuano le materie sottili e grosse. a pararle, si pigliano d'hermodattili, & aloe ana dramme cinque. di mirabolani citrini e turbit ana dramme quattro. di gengeuo dramme due. si confettano con elettuario rosato.

Auertimento nelle pillole d'hermodattili.

DI tre descrittioni di pillole d'hermodattili, Mesue dice, che la terza sia stata di sua inuentione. nelle minori vi si mette la scamonea, e nelle due altre non vi entra. due si confettano con il catartico rosato, cioè elettoario rosato. e la prima si para co'l succo di cauoli. e di nostro conseglio si preparano co'l siroppo fatto del succo di essi cauoli, acciò non si corrompa la massa. a farli il bdellio, il Serapino & l'opopanaco s'infondono in detto succo, si che tutto il tirano a se. & li passaran per il staccio & siroppato il detto succo, & pesti gli altri ingredienti, si facci massa di tutti co'l siroppo, auertendo nel pestar

pestar l'euforbio, che sia asperso d'olio di mandole, a tal che non vapori al naso di chi il pesta. benche alcuni lodano più, che'l castoreo si pesti con l'euforbio, accioche non euapori. il che mi piace più. s'auertirà, che le pillole maggiori di hermodattili sono gioueuoli alle passioni fredde, & le minori alle calde.

Pillole di hiera semplice.

Le pillole di hiera semplice, riscaldano, assottigliano, astergono, esiccano, apreno l'oppilationi, digeriscono, & espurgano gli humori colerici, flegmatici, grossi, lenti, & viscosi. dissipano le uẽtosità. separano le materie ne i pori, e nelle vene strette insuppate come in spugna. sono molto efficaci a gli affeti del capo, dello stomaco, del fegato, delle reni, della matrice, delle gionture & delle parti frigide. e sono conueneuoli a chi per troppo dar'opra alle lettere, ò simile altra simile causa, si sia indebolito lo stomaco. onde a comporle, pigliasi di poluere di hiera semplice, detta di Galeno, quanto si vuole. & con mele rosato si forma vn globo.

Auertimento nelle pillole di hiera semplice.

Queste pillole di hiera semplice sono familiarissime in Italia. e si conseruano in massa. sic enim melius seruantur quàm in pulueres. alcuni sono di parere, che si faccino formare co'l siroppo rosato solutiuo. in questo deue il Speciale seguir il conseglio del perito medico. ben che alcuni lodano il mel rosato solutiuo.

Pillole di hiera con agarico magistral.

Le pillole di hiera con agarico vacuano la colera e flegma, & conferiscono al capo, allo stomaco, & al petto. onde chi le vuol comporre, prenda di poluere di hiera, & agarico ana oncia vna, et con mele rosato, forma vna massa.

Auer-

Auertimento nelle pillole di hiera con agarico.

SOno chiamate queste pillole di hiera composita, & le descriue il Thesoro de gli Speciali. benche il Brasauola nella sua esamina di pillole, ne descriuesse vn'altra migliore confettione. cioè, pigliasi di hiera di Galeno e d'agarico troschiscato ana oncia meza. di aloe oncia vna, con mele rosato colato, si facciano pillole. molti fanno queste del Thesoro senza l'aloe perche pur troppo vi entra nella hiera, & sempre ho composto con l'agarico poluerizato, & spetie di hiera.

Pillole de lapide lazuli, di Mesue.

LE pillole di lapis lazuli vacuano valentemente la melancolia, & la colera adusta. a comporle si pigliano di lapis lazuli lauato dramme sei. d'epitimo, & polipodio ana dramme otto. di scamonea hellcboro negro & sale indo ana dramme due e meza. d'agarico dramme otto. di garoffani, & anisi dramme quattro. di hiera picbra dramme quindeci. si confettano con succo d'endiuia. e se ne danno due dramme con acqua di formaggio.

Auertimento nelle pillole di lapis lazuli.

QVeste pillole di lapis lazuli sono di gran momento, e di molto frequente vso. si pigli donque il lapis lazuli orientale, e si laui con l'arte detta nella confettion alchermes. l'author dette vn'altra descrittione di pillole de la pietra armena, quali non sono in vso. E ben vero, che Mesue nel cap. de la pietra stellata, disse che vi sono molti nocumenti, come nella pietra armena. e noi più sicuramente vsiamo la pietra stellata.

Pillole di quattro cose magistrali.

LE pillole dette de quattuor rebus, vagliono a i dolori delle budella. piglansi di coloquintida, ouero trochisci alandal, serapino, salgemma, diagridio ana dramme due. confettansi con succo di porri.

Auerti-

Auertimento nelle pillole di quattro cose.

GLi Speciali in Vinegia preparano queste pillole solamente per i barbieri, che curano il mal franciosо. e sono chiamate da quegli, pillole sante. è stata tolta la descrittione di esse da Francesco Pedemontano.

Pillole di fumoterre d'Auicenna.

LE pillole di fumoterra d'Auicenna, conferiscono alla scabia, & rogna, & purgano la materia adusta. a farle togliorsi di mirabolani citrini, chebuli, & indi ana dramme cinque. d'aloe succotrino drãme sette. di scamonea dramme cinque. confentansi senza alcuna cessatione, con acqua di fumoterra tanto, che si sciugano, e sciutte che siano, vn'altra volta s'insuppino, e si lasciano vn'altra volta seccare. e fatto così tre fiate, che ogn'una sia con vna sorbitione, dimettendoli tanto, che s'inspesiscano, & tali diuenute, se ne faccia poscia pillole.

Auertimento nelle pillole di fumoterra.

QVeste sono pillole di fumoterre sono in frequente vso. & si parano secondo la descrittione d'Auicẽna imperò che peste le cose da pestare con acqua di fumoterre, se ne fa massa. e si fa seccare in vn catino vetriato al sole: qual catino sarà coperto d'una tela chiara. e dopò secco con l'istessa acqua, vn'altra volta triti si formarà la massa. e così si farà la terza volta. & in luoco dell'acqua detta, vi si metterà il succo, imperò che l'authore i succhi e l'infusioni suol chiamar acque Nicolò fa di queste vn'altra descrittione, nella quale varia da questa poco, in luogo de l'acqua di fumoterre pone il succo.

Pillole di reubarbaro di Mesue.

LE pillole di reubarbaro di Mesue vacuano gl'humori grossi e viscosi. conferiscono alle febri lunghe nate da diuersi humori corrotti. vagliono alla doglia del fegato, & soccorrono coloro, che sono nel principio d'hidropisia. prendono di reubarbaro dramme tre. di succo di liquiritia, succo d'assenzo & mastice ana dramma

ma vna. di mirabolani citrini dramme due e meza. di seme di finocchio, e d'appio, dramma meza. di trochisci diarhodone dramme tre e meza. di specie di hiera picra dramme dodeci. confettansi con acqua di finocchio, et se ne danno due dramme, con siero caldo, la sera nel vespro.

Pillole di rauedsceni di Mesue.

L*E pillole di rauedsceni fanno all'oppilationi del fegato, e dela milza, & giouano all'hidropisia. si fanno cosi, si togliono di rauedsceni dramme sette, d'armoniaco. serapino, & bdelio ana dramme dieci. di lacca dramme otto. d'opopanaco, mezereone, & gomma ana dramme iiij. di turbit dramme dieci. di spigo, polio, & aloe ana dramme cinque. di mastice dramme due. di mirabolani citrini dramme dieci. dissoluansi le gomme con bon vino, & facciansi pillole. se ne danno due dramme con acqua di formaggio.*

Auertimento nelle pillole di reubarbaro di Mesue.

APpresso di Mesue la descrittione delle pillole di reubarbaro, è diuersa dalla descrittione delle pillole di raued. imperò che sono cosi differenti per il nome, come anche per le differenze delle cose, che v'entrano. ha posto queste due descrittioni sotto nome di raued, & di reubarbaro acciò siano conosciute vna dall'altra per hauere diuerse intentioni nõ per questo, che il nome non sia tutto vno. & se Mesue hauesse posto vn sol nome nõ si harebbe conosciuto vna dal'altra. & questo interuiene in molti altri authori, come si vede appresso Dioscoride, il qual fa vn trattato dell'oglio de sansucho, & di amaracino, & non per altro fece, se non acciò fusse conosciuto vno dall'altro, come interuiene ancora in queste due descrittioni delle pillole.

Pillole di opopanaco, di Mesue.

L*E pillole d'opopanaco conferiscono alla paralisia, alla tortura del la bocca, alla podagra, & dolore di ginocchia, e del dorso: onde a farle, prendonsi di opopanaco, serapino, bdellio, armoniaco, hermodattili, & coloquintida ana drãme cinque. di zaffrano. castore, mirra,*

ra, gengieuo, pepe, macropepe, cassia lignea, mirabolani citrini, belliri-ci & emblici ana dramma vna di scam.onea dramme due. di turbit drā me quattro. di aloe dramme dodeci. s'infondono le gomme in acqua di cauoli, e si fanno pillole. e dassene dramma vna fino a dramma vna e meza, con acqua di camepithio.

Auertimento nelle pillole d'opopanaco.

E Dibisogno nella compositione di queste pillole seruare l'ordine dato nelle pillole d'hermodattili, che si riformino con il siroppo fatto di succo di cauoli, acciò non diuenti la massa dura, e per potersi conseruare, con la sua vertù.

Pillole di Serapino di Mesue.

LE pillole di Serapino fanno al dolore delle gionture della sciatica e della podagra, conferiscono al dolore della matrice, & prouocano i mestrui. a farle si pigliano di Serapino, armoniaco, opopo, & bdellio ana dramme ij. e meza di seme d'appio, di ammeo, di aniso e d'harmel ana dramma vna. di acori, scietaragi indiano, calamento fluuiale, centaurea, polio costo, & sal gemma ana dramma meza. di aloe dramme sei. di coloquintida dramme cinque. si fà di tutte le cose massa.

Auertimento nelle pillole di Serapino.

SI ritruouano due descrittioni presso Mesue di pillole di Serapino vna però si costuma, & benche non hauesse detto l'authore con che succo si douessero formare, si torra la regola delle pillole d'hermodattili, che sian formate con acqua di porri come s'è detto in quelle & perche v'entrano i scietaragi Indi, alcuni han pensato, che fussero la cassia lignea. altri il nasturzo. il Pandettario credette che fusse la Tapsia. la mia openione è, che sia il lepidio di Dioscoride. imperò che t ouo Serapione che afferma il scietaragi somigliarsi nell'odore, nel sapore, & nelle facoltà al nasturzo. Di quì segue donque, che non sia il nasturzo, ma vn'altra cosa, che si rassembri à lui in le cose già dette. e questo è solo il lepidio. auertendo, che quel tanto che scrisse Dioscoride del lepidio, quell'istesso si legge in Serapione del scietaragi.

Pillole fetide maggiori, di Mesue.

LE pillole fetide maggiori vacuano gli humori grossi flegmatici, & colerici. conferiscono al dolor delle gionture, al dolor di ginocchia e del spinale, e dello stomaco, & al dolor colico, alla morfea, cioè alphi, & all'elefantia, & alla lepra. si ordinano in questa maniera prendonsi di serapino, armoniaco, opopanaco, bdellio, coloquintida, harmel, aloe, & epithimo ana dramme cinque. d'hermodattili, & esula ana dramme due. di scamonea dramme tre. di cinamomo, spigo, zaffrano, & castore ana dramma vna. di turbit dramme quattro. di gengicuo dramma vna e meza. di euforbio scropoli due. si dissoluono le gomme con acqua di porri. e si fa massa. se ne danno due dramme.

Auertimento nelle pillole fetide maggiori.

QVuesta maggior descrittione di pillole è in molto vso nel le spetiarie. se ben hauesse l'authore fattone vn'altra descrittione di fetide minori, però non si costumano. & perche si formano con succo di porri, per tanto non si ponno componere, eccetto quando si ritruouano detti porri per poterne hauer il succo. l'acqua di essi è di minor efficacia del succo. e però il tempo comodo di comporle è l'inuerno, percioche si vede copia di essi porri. il qual succo si meschiarà co'l mele. à tal che si conserui meglio la massa, come più uolte s'è detto. entra anche in queste pillole l'harmel, qual è vna terza spetie di ruta, che ha il seme triangolare, di color rosso. il lume di Speciali ha interpretato male, che la cicuta fusse l'harmel, per esser veneno mortifero. il succo co'l quale si debbono disoluere le gomme, deue esser depurato e schiarato, & cosi quando si ordina succo alcuno, sempre s'intende del schiarato.

Pillole lucis di Mesue maggiori.

LE pillole lucis maggiori confortano la vista, & l'accrescono, & mondificano gli instrumenti de i sentimenti. & scacciano le superfluità, & conseruano il corpo sano. e prendendone non accade astenersi

dal cibo. a farle, piglianſi di roſe, viole, coloquintida, aſſenzo, turbit, cubebe, calamo aromat co. noci moſcate, ſpica, epithimo, carpobalſamo, legno balſamo, ſiler montano, ſeme di ruta. & ſquinanto, aſsaro, maſtice, garoffani, cinamomo, aniſo, finocchio, appio, caſſia, zaffrano, macis ana dramme due. mirabolani citrini, cheboli, indi, bellirici, emblici, reubarbaro ana drãme quattro. agarico, ſena ana dramme cinque. eufragia dramme ſette. aloe quanto è il peſo d'ogni coſa. formale con ſucco di finocchio. la ſua doſi è dramme due, fin a tre.

Auertimento nelle pillole lucis.

SOno di queſte pillole lucis, due deſcrittioni da Meſue, cioè maggiori e minori. le maggiore ſono piu coſtumate. il modo di comporle è facile. i teſti ſono diſcordi nella quantità dell'eufragia. imperò che in alcuni ſi legge di eufragia dramme ſei, in altri più rettamente ſi legge dramme ſette. ſi confettano, come di ſopra s'è detto de gl'altri.

Pillole ſine quibus eſſe nolo, di Nicolò.

LE pillole ſine quibus, purgano valentemente il capo dalla colera, dalla flegma, dalla melancholia e da ogni malo humore. vagliono oltre modo all'oſcurità, alla caligine, & cataratte de gl'occhi, & cuſtodiſcono il vedere. ſono giouevoli alli ſuffoli e dolori dell'orecchie, & alla paſſione iliaca. a comporle, prendonſi d'aloe epatico lauato drãme quattordeci. di mirabolani citrini, cheboli, indi, emblici, & belli rici, reubarbaro, maſtici, aſſenzo, roſe, viole, ſena, agarico, & cuſcuta ana dramma vna. peſtaſi ogni coſa ſottilmente, poi con quantità di ſucco di finocchio, che baſta, ſi confettino. nelquale ſian trite, e poluerizate di ſcamonea dramme ſei & meza. e paſſato anchora detto ſucco giù d'un panno ſi fa maſſa, vngendoſi le mani, ò con olio di viole, ò con olio commune lauato.

Auertimento nelle pillolle ſine quibus.

PEr l'eccellenti facoltà ſono chiamate pillole ſine quibus. diſſe Nicolò, che'l ſcamonio ſi peſti ſottiliſſimo, & infuſo in ſucco di finocchio di tanta quantità, che ſi poſſi forma la

paſta

pasta delle pillole, e dopò ꝑ vna tela rara si passano. io ho sempre osseruato e letto, che'l scamonio correttto si debba sottilmente pestare. perche la correttione gl'ha tolta ogni malitia. prima si debbon pestare gl'altri ingredienti, e dopò si pesti separato il scamonio, & per un staccio raro si passi. e bēche'l Brasauola comandi, che nelle confettioni si douesse prendere il scamonio senza correttione; è più sicuro però vsare il corretto. di più, che'l scamonio non si debba pestar sottilmente, vedrete il testimonio di Mesue al capitolo del scamonio.

Pillole mastićine di Pietro d'Abano.

LE pillole masticine del Conciliatore preseruano, e mondificano lo stomaco da ogni infirmità, et lesione intrinseca, non permettendo, che vi si generi e putrefaccia humori, & adoperando, che i putrefatti e corrotte in esso stomaco si nettino, & s'emēdino mondificando le rughe, & parieti sue immonde. & in quei giorni che si continuaranno, non sentirassi molest a di dogl a di stomaco, ne di capo. è medicina ottima à gli attristati per melancholia. è molto souenneuole a i luochi secreti delle donne vitiate, & a tutte l'infirmità interne. a farle si togliono di mastice chiaro dramme iiij. d'aloe eletto dramme dieci, d'agarico fino dramme tre, & confettasi con succo di altilia. dassene da quindeci, a venticinque.

Auertimento nelle pillole masticine.

EMolto l'vso di queste pillole per tutto & comāda l'authore, che si confettino co'l succo d'altilia. per la quale alcuni credeno che si debba intender la sapa. altri il succo d'artemisia, & questo dicono à placito, senza ragione ne authorità. & per questo io sarei di parere, che si formasse co'l mele rosato, ouero co'l siroppo di sticados.

Pillole de tribus con reubarbaro magistrale.

LE pillole de tribus con reubarbaro, sono di grandissimo giouamento nello stomaco, al petto, & al capo. purgano la colera grossa, &

la flegma. onde si piglia di reubarbaro buono, agarico eletto, & aloe succotrino per ciascuno parte eguale. si tritano, e si fa massa con mele rosato. con aspersione di vnio ottimo e odorato.

Auertimento nelle pillole de tribus.

PIgliano li Speciali di Vinegia l'aloe, il reubarbaro, & l'agarico ad egual parte per far le pillole. altri vogliono, che si debba torre l'agarico troschiscato, & con il mele rosato si facci massa. altri, in luoco del mele rosato pigliano il siroppo di cicorea con reubarbaro per far la massa.

Pillole stomatice nostre, di Mesue.

MOndifican queste pillole stomatice nostre il capo, & il stomaco, & si danno in ciascun tempo. a farle si prende di turbit dramme dieci. di mastici dramme quattro, di rose dramme tre. d'aloe buono al peso di tutti. faccianſi pillole, con ſucco d'aſsenzo.

Auertimento nelle pillole stomatice nostre.

MOlte sono le descrittioni di Mesue, di pillole stomatice, cosi nell'antidotario, come anche nella prattica, & tutte varie. tutte però confortano e mondificano lo stomaco. l'authore dà assai lode à queste, chiamandole nostre. & cosi parimēte il Siluio loda piu queste, nè altra ne descriue. Il modo di comporle è chiaro. si auertirà solamēte nel succo d'assenzo. imperò che con quello è dibisogno far la pasta. e però sia purificato il detto succo, e fatto alquanto corpolento, ma nō molto. cioè che non sia totalmente condensato, ma che habbia mezo corpo. e con questo si messedarà vn poco di mele, & succo, acciò che longamente si conserui la pasta. come ho già in altre pillole auertito. perche importa molto a poter conseruar più che a comporre. e però doue non entrano cose che tengano morbida la massa, è dibisogno far, si come ho detto quì, & in altre compositioni di pillole.

Regola in tutte le pillole di formare.

Pillole

Pillole moscate magistrali.

Queste pillole si chiamano moscate, forse per ironia, per esser molto puzolenti. perche sono state composte da medici per i difetti matricali. e sono in tal difetto valorose. a fare queste pillole, si prende d'assa fetida, castore, & opopanaco, ana dramme tre. comino, cinamomo, seme di peonia, e d'agno casto, rubea di tintori, & sabina ana dramme sei. si formaranno con Trifera magna, senza oppio.

Pillole di Nitro, d'Alessandro Tralliano.

Pillole, delle quali non sono altre più valorose alla epilepsia, alli dolori artetici, & alla podagra. si preparano, prendendo di aloe, coloquintida, scamonea, bdellio, helleboro negro, scorza di gõma ana parte vna. d'euforbio, & nitro ana parte meza. fa pillole con succo di cauli. dassene da vna dramma fino a due.

Auertimento nelle pillole di Nitro.

Descriue queste pillole Mesue nella sua prattica, nel capo dell'epilepsia. nel comporle non si vede difficoltà alcuna. è dibisogno però dichiarare quel ch'intendesse l'authore per corticum gummi. dirò per questo, che Alessandro Trallia no descrisse queste pillole nel capo dell'hemigranea l'eleboro, con la gomma, & gli altri ingredienti, & volendo dir preparato, disse corticum. e di questo oltra la descrittione d'Alessandro, doue nel dire gomma non dice di scorza alcuna, si vede, che scriuendo Mesue, hellebori corticum, non vi fa in mezo ponto ò linea di diuisione alcuna. perche con parole transposte vuol inferire, che vi si richieda l'helleboro preparato, che sono le scorze delle radici purgate dal neruetto di dentro. imperò che se Alessandro hauesse inteso la scorza della gomma, come si legge quì, così parimẽte sarebbe scritto nel suo libro. Preterea la gomma non ha scorza alcuna e se l'authore dicesse alcuno, che intende della scorza del legno dell'alboro da

donde nasce la gomma arabica, sarebbe molto tirata interpretatione, ne cosa mai descritta in compositione alcuna. Et chi fosse ostinato a questo, vadi in Egitto a trouar la pianta della acatia, da donde nasce, a raccorla per penitēza della sua ostinatione, ouero ignoranza. e per chiarir questa dubitatione, Alessandro al libro primo, al capo duodecimo, dell'hemicrania descriuendo le pillole diacolocinthidos, quali son queste, disse così prendi d aloe vna oncia. d'euforbio mez'oncia. di coloquintida, scamonea e gomma: ana oncia vna. di nitro alessandrino mez'oncia. d elleboro di negra scorza vn'oncia. & questa è la giusta descrittione tratta ad verbum d'Alessandro dalla quale chiaramente si vede, che la scorza si legge con l'elleboro, & non con la gomma: Il Nitro, del quale parla quì l'authore, non è quello, del quale si fanno le polueri per le bombarde. e però del vero nitro de gli antichi si truoua poca quantità perche l'eletto è leggiero, & ha il color di rose, ouero bianco e spongioso. si raccoglie il vero nitro in certi laghi nitrosi in Clite di Macedonia. del quale ho hauuto più volte molto perfetto, mandatomi dal Signor Giouan vincenzo Pinello mio singolar patrone. del qual me ne ho serbato parte per mostrarlo e darne luce ad altri: è il nitro amaro. mi racordo, che nella febre pestilente, dalla qual fù morto l'eccellente Andrea Marini, gli furono ordinate le frittioni co'l nitro, à cagion del qual nitro, egli sentiua gran dolore per l'acrimonia, e gridando diceua mi fanno morir auanti il tempo, & così interuenne; perche strisciando, passò la vita come le barche impalmate. auertendo, che nel peso è differenza tra la descrittion di Mesue, e quella d'Alessandro.

Pillole di storace, di Mesue.

Le pillole di storace di Mesue giouano alla tosse catarrhale, & si fanno, prendendo di storace liquida bianca, d'incenso, mirrha, succo di liquiritia, e d'oppio ana parti eguali, faccianfi pillole come ceci. la sua dosi sono due ò tre.

Auertimento nelle pillole di storace.

DEscrisse Mesue queste pillole di storace, nel capitolo della tosse. e ve n'è vn'altra descrittione del Rondeletio, il qual scriue simplicemente storace. e Mesue, scriue storace liquida. e veramente la storace liquida non fu mai descritta da alcuno, che si pigliasse per bocca, nè in medicamento alcuno per dentro il corpo. si prende l'ottima stirace adunque. & perche Mesue non esplica con che si formano queste pillole, alcuni hanno ordinato la sapa, altri il siroppo violato, per formarle.

Pillole di cinoglossa magistrali, di Nicolò.

LE pillole di cinoglossa di Nicolò giouano alla destillatione calda e sottile, che deriua dal capo. a farle si prende d'oppio, cinoglossa e seme di hiosciamo ana onzia meza. di mirrha dramme sei. d'incenso dramme cinque, di garoffani, cinamomo, storace calamita ana dramme due. d'acqua rosa quanto basta. fa pillole.

Pillole di bichichie, di Mesue.

SOno di molto giouamento queste pillole bichichie, alla tosse calda, & alla siccità, & asperità della gola. a farle si prende di succo di liquiritia, amido, draganto, e gomma arabica e mandole scorticate e dolci ana dramma vna. di zuccaro tabarzet dramme tre. fa formelle come lupini, con mucillagini di semenze di cotogni. e si tengano in bocca di e notte.

Auertimento nelle pillole bichichie.

QVeste pillole bichichie di Mesue sono molto vsate, anchor che ne siano molte altre descrittioni. è descritta da l'authore nella prattica, al capitolo della tosse secca. e si forma con le mucillagini di cotogno. Rasis n[illegible] vn'altra descrittione simile a questa di Mesue, eccetto che [illegible] mette la gomma

arabica di più, & varia alquanto nell'altre cose nel peso, senza molta importanza alcuni in queste pillole per più delicatezza di gusto, ordinano, che in luoco del succo della liquiritia, vi si mettesse la poluere del legno.

Pillole Sebelie, di Mesue.

LE pillole sebelie sono d'esperto giouamento all'oppilationi del fegato, del stomaco, e della milza. sono valorose all'hidropisia, e soluono il corpo. a farle si prende di spigo indo dramme cinque. di spigo Romano dramme due. di raued, agarico, & epithimo ana drāme quattro. di costo, mastici, camedreos e amomo ana dramme tre. di zaffrano dramme due. di mirra, cinamomo, garoffani e squinanto ana dramma vna. d'aloe dramme diece. faccianſi pillole co'l vin vecchio. dasſene dramme due con vino meschiato.

Auertimento nelle pillole sebellie.

SOno dispute tra i frati Comentatori di Mesue, & il Brasauola, dell'ethimologia del nome di sebelie. credette il Brasauola, che'l nome fusse deriuato da Sebelio lor autore. i Frati credettero, che fussero cosi dette dalle cose aromatiche, che vi entrano. imperò che sebellia, secondo loro, vuol inferir aromatico. e però dissero, che queste pillole dourebbono esser state scritte da Mesue, immediate dopò le pillole elephangine, & non al fine, come ha già fatto. a questo se li risponde, che l'ordine delle descrittioni non è essentiale, ma che ha piaciuto al diuino authore di cominciar, & finir con soauità delle cose aromatiche. entra in questa compositione di spigo indo, qual è vsato per tutte le speciarie, & è molto comune. & benche si dica indo, vi è anche Soriano, non perche nascesse in Soria, ma perche il monte dou'egli nasce, rimira in vna parte verso India, & nell'altra verso Soria, & nasce a pie del mõte, per il qual scorre il fiume Gange. questo tutto si legge presso Dioscoride. e benche si dica spigo, è radice non spigo, ma ha forma simile allo spigo. vi entra ancora il spigo Romano, per il qual si deue intender il spigo celtico, qual nasce e nell'alpi di Liguria, & anche in Italia in gran copia, e mi marauiglio di quelli, che l'espon-

l'espongono per la lauanda, herba, ò pianta da poco tempo conosciuta. il modo di comporlo è facile: e però pestisi ogni cosa con diligenza. e quelle di forte testura com'il spigo, & il squinanto, si pestaranno alquanto in prima, & si tagli cō le forfici minutamente, pestandoli, e poi v'aggiongerai il costo, ouero il suo succidaneo, pestandol'anche da parte. & cosi de gli altri di grado in grado, & dopò vniti si pestaranno insieme. il mastice si mette pesto, acciò non s'attacchi con gli altri. al fin si pestarà il reubarberò, ongendo prima il mortaro con l'olio di mandole, acciò non s'attacchi. & si potra ancora metter cō le altre cose, quali siano meze peste, e pestarle insieme, senza onger'il mortaro, perche l'ontuosità della mirrha non lascia che s'attacchino. l'aloe si metterà al fine, & si fermarà la massa co'l vino aromatico, detto maluatico.

Pillole di Mezereon, di Mesue.

LE pillole di Mezereon sono mirabile medicina à purgare l'hidropisia, & far'vscir per di sotto l'acqua citrina. & sono prouate. à farle si prendono delle foglie di mezereon infuse in aceto, e poi siccate, dramme cinque. di mirabolani citrini dramme quattro. di mirabolani cheboli dramme tre. fa pasta con manna e tamarindi dissolti in acqua d'endiuia.

Auertimento nelle pillole di Mezeron.

QVeste pillole sono vsate, & l'authore ne dà due descritioni, vna nell'antidotario, e l'altra nel cap. di mezereon, senza alcuna varietà. non è difficoltà alcuna nella compositione. auertirassi però che le foglie del mezereon siano infuse nel l'aceto, secondo l'ordine dell'authore. e non solo d'vna infusione è dibisogno in fortissimo aceto, ma anche tre. & ogni volta cambiare l'aceto. e dopò l'infusioni, è dibisogno lauar le foglie in acqua dolce, come ne insegna l'authore ne i canoni, doue parla delle infusioni, & questa si fa auanti la trituratione delle foglie. ò quanti Speciali non considerando le parole de l'authore le compongono male, non pensando di quanti pericoli. Modo di dreparare il mezereon.

colì sono cagione. chiamò Serapione questa pianta voratrice ò rapace della vita. e questa pianta è propriamẽte la thimelea. se ben alcuni, per vna certa simiglianza delle foglie, vogliono che fusse la chamelea, come si può ciascun chiarir con Dioscoride. Questo mezereon di Mesue, & Timelea di Dioscoride produce vna radice grossa simile à vn gran raphano, lunga vn gombito, di tal qualità, che chi la gusta muora in poche hore. i fiori sono simili à quelli della chamelea. il seme di questa Thimelea, è il grano gnidio, chiamato propriamente coccognidio. & non è della chamelea, come alcuni affermano. auertirassi anche, che dopò cauate le foglie, & lauate, siano disseccate all'ombra. & quando si pesteranno, s'auertirà, che sostengano poca triturattione, & la trituratione laboriosa le inferma la vertù. & parimente la decottione, come disse l'authore al proprio capo del mezereon. & à queste cose che sono di importanza s'auertirà bene. & certo qualche volta io rinasco vedendo tante belle preparationi essere tralasciate, per voler esser Speciali alcuni, che apena sanno lauar i mortari.

Pillole di eupatorio maggiori, di Mesue.

LE pillole d'eupatorio maggiori conuengono alle febri periodiche, all'opilationi e dolore del fegato, & all'itteritia. fannosi prendendo di mirabolani citrini, succo d'eupatorio, & succo d'assenso ana dramme tre. di Rauedseni dramme tre e meza. di mastici dramma vna. di zaffrano dramma meza. d'aloe bono dramme cinque fa pillole con succo d'endiuia. la dosi è drãme due, con acqua di formaggio.

Le minori pillole d'eupatorio hanno intentione delle maggiori. fannosi così. si prende di mirabolani citrini, rauedseni, succo d'eupatorio, & aloe ana parte eguale. fa pillole con acqua d'appio, ò di formaggio.

Auertimento nelle pillole d'eupatorio.

SI costumano da alcuni, secondo le due descrittioni, queste pillole d'eupatorio, secondo la satisfattione de i Medici, d'ordinare hor l'vna, hor l'altra descrittione. scrisse anche Se-

rapione

rapione queste pillole d'eupatorio al capitolo dicisette, del suo breuiario, niente differenti da queste di Mesue, eccetto alquanto nel peso. del resto conuengono nelli ingredienti. altri forman queste pillole co'l siroppo d'endiuia, in luoco d'acqua, nõ per altra cagione, se non per conseruar meglio la massa delle pillole: i succhi debbeno esser condensati per compor queste pillole. del resto si esequirà l'ordine di Mesue, per esser chiaro.

Pillole di elaterio.

PVrgano le pillole di elaterio valorosamente la flemma, & le acquosita, e la colera, se sarà preparata. fannosi cosi. prendesi d'aloe once due. di mastici oncia vna. di elaterio once tre. si fanno pillole co'l succo del cocomero saluatico, ò del ebolo, ò sambuco.

Auertimento nelle pillole di elaterio.

SOno queste pillole di elaterio in si poco vso, che mai a i miei giorni alcun medico me l'ordinò: bench'io aborrisca anche componer simili furiosi medicamenti. questa descrittione di pillole è di Nicolò Salernitano. & comanda, che si formano co'l succo di cocomeri saluatichi, nõ già inspissato, ma liquido, ouero co'l succo del actis, cioè del sambuco, il che à me non piace molto, anzi il camehactis, cioè l'ebolo, mi satisfà piu. il resto della compositione delle pillole è chiaro. auertano però i Medici poco esperti nell'ordinationi, di non dar dramme di queste pillole, ma grani, perche sono furiose, e nõ senza pericolo, e à darne quãtità è certo della morte. è lo elaterio il succo del cocomero saluatico. e da le vltime parole di Dioscoride, parlando di questo cocomero, si può comprendere, che'l cocomero domestico sia altro, che l'anguria, come scriueno alcuni imperoche dice, che'l cocomero saluatico è differente dal domestico solamente nel frutto: imperoche'l saluatico è più piccolo: e però è da giudicare, che'l cocomero domestico habbia similitudine con questo, e nõ sia l'anguria. fassi l'elaterio del succo del cocomero saluatico, cioè di quelli lor frutti, che quando si toccano, premendoli alquanto, vi salta fuori Cocomero domestico.

ta fuori l'acquosità loro, e se ne caua la carne di détro co'l succo, & si passano per il staccio. & quel succo s'inspessisce al sole, in vn vaso coperto con vna tela chiara. & in caso di necessità, si potrà seccare sopra le ceneri calde, come accenna Dioscoride. non già riuoltato il succo nella tela, come lui dice: perche il succo vscirebbe fuori, e vi rimarebbe solamente la polpa. la pruoua della bontà dell'elaterio, assignato da Dioscoride, è quando succo accosto alla lucerna s'accende. Il che mi par mal detto. imperoche più presto l'estingue, come se l'accosta, per l'humidità sua. & Plinio & Theofrasto affermano il contrario effetto, cioè che l'estingue. segue questa openione anche l'eccellente Matthiolo. e dice, che il testo di Dioscoride è corrotto, & che si deue leggere spengere, doue dice accendere, perche la humidità piu presto estingue, che accende. ne anche si vede bianco, come li assegna la bontà Dioscoride. se non vi si meschiase dell'amido. Dicono Mesue e Dioscoride, che si caua l'elaterio da i frutti, quando gialleggiano, & che sono compiti di maturarsi, & che nõ si debbeno spremere molto. & che si seccano, come si fa dell'aloe, e del scamonio. e non si metta in vso, eccetto dopò sei mesi. altri vi metteno il mastice: benche in Vinegia si lassa di metteruelo.

Elaterio.

Pillole d'euforbio, di Mesue.

Le pillole di euforbio euacuano il flegma freddo e crudo, che scorre per i nerui, e però giouano alla paralisia. à farli piglisi d'euforbio, coloquintida, agarico, bdellio, sagapeno ana dramme due. d'aloe dramme cinque. componile con acqua di porro. danne da dramma meza fino à dramma vna.

Auertimento nelle pillole d'euforbio.

Queste pillole descrisse Mesue nel capitolo delle infirmità de' nerui, d'authorità d'Humain, le quali si conformano con quelle, che sono scritte nell'antidotario. ma vi aggionse il mastice. dice Mesue, che l'euforbio è gomma, che supera tutte le altre nel scaldare e assottigliare.

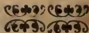
Aloe lauato con infusione di reubarbaro.

SInfonda vn'oncia di reubarbaro con dramma meza di spigo, in tanta quautità di maluasia, che stia sotto. sarà il reubarbaro tagliato in pezetti, & s'aggionga alla maluasia d'acqua d'endiuia e di buglossa anã once sei, per hore xij. se li dia solo vn bollore. & poi si facci forte spremitura, nella quale s'infonda d'aloe epatico, ò succotrino libra vna, e si meschia, e si lassa, che si notrisca, & poi in vn catino si secchi al Sole, che sia il catin coperto, di modo, che non si getti l'infusione. & questa è detta nutritione del aloe, se sarà neto, & eletto: se sarà immondo, si lauarà, come già insegnai il modo semplice di lauarlo. così parimente si osseruerà, se vorrà alcun nutrire, ò lauare l'aloe co'l succo di rose. co'l quale anche potra formare la massa dell'aloe. aggiongendoui del succo, ò dell'infusione, acciò sia piu valoroso.



DISTIN-

DISTINTIONE
DECIMA DE GLI
EMPLASTRI.





I coſtumano per parti eſtrinſeche, comporre da Medici, & Speciali medicamenti, delli quali alcuni ſon chiamati emplaſtri, altri cerotti, & altri vnguenti. però appreſſo di Gal. e gli altri Greci, & in vltimo appreſſo Zaccharia detto Attuario, gli emplaſtri ſono medicamenti, che diſteſi ſopra tele, ò ſottili pelli ſi mettono ſopra i mali di fuori del corpo, & per il proprio lentore vi s'attacano. quei poi che ſon chiamati vnguenti cerati, & olij ſono gioueuoli, perche con eſſi ſi ontano i mali eſteriori. de'cerati parlando Galeno in diuerſi luochi, alcuni ſono liquidi con olio e cera parati. altri con alcuna coſa dura aggionta, come pece. chiamaron li medicamenti che con farine & herbe graſſi, & olij ſi preparano, cataplaſma. è ben vero, che Galeno ha detto tal volta, che alcun emplaſtro ſi componeſſe, che haueſſe forma di cerotto. per il che ſi dinota, che gli authori confondono tal volta il proprio ſignificato delle coſe. ſegue Nicolò, Galeno nella ſignificatione del nome del emplaſtro: imperoche nel ſuo emplaſtro apoſtolicon ſcriſſe non eſſer altro l'emplaſtro, che vna confettione dura. e poi l'iſteſſo authore ſcriuendo l'hiſopo cerotto, prima il chiamò cerotto, e nel fine della deſcrittione diſſe, ſi facci vnguento, conforme à Galeno, che li cerati diceua, che ſolamente ongendo giouaſſero.

uaſſero. coſi parimente diſſe Nicolò, nel cerotto diateſſeron. coſi anche ſi vede nel cerotto di Galeno, che per ciaſcuna libra d'olio, v'entrano di cera once tre. il che s'oſſerua nelli vnguenti. à queſti tempi vulgarmente cerotti ſono detti quelli, che ſono di corpo ben duro, detti Greci emplaſtri. vnguenti chiamano quei medicamenti, che ſono compoſti con olio, cera, & altri à molle conſiſtẽza, & chiamano emplaſtri quelli fatti d'herbe, farine, graſſi, & altre coſe, detti da Greci cataplaſma. Meſue confonde queſti nomi nell'emplaſtro diaphinicon, dicendo, farai cerotto con olio, & cera, aggiongendo gli altri ingredienti. dice nel fine, farai emplaſtro.

Vnguento di piombo magiſtrale.

E L'vnguento di piombo rifrigeratiuo, conſolidatiuo, vale alle vlcere maligne, contumaci, e difficili à curarſi. Prendonſi di piombo abruſato, di litargirio ana once cinque. di ceruſa, & antimonio ana once due. di olio roſato libre due. di cera bianca once otto. di trebentina che v'aggiongono alcuni; benche non tutti ve la laudano, once quattro. ſi ſtruggono inſieme le coſe che ſono da ſtrugge e. poi con minirali in mortaro di piombo agitando per buon ſpacio, ſi fa vnguento.

Auertimento nell'vnguento di piombo.

SE ben queſto vnguento di piombo ſia vniuerſalmente in vſo, non lo coſtumano però tutti parare ad vno iſteſſo modo. vna deſcrittione ſi ritruoua dal Predapaglia, qual mai habbiamo compoſta nè vdita, che ſi vſa. la piu vulgata maſſime in Vinegia, è queſta. prendeſi d'olio roſato libre due. di cera bianca once otto. di piombo bruſato & lauato once quattro. ſi ſtrugge la cera con l'olio e vi s'aggionge il piombo. con ſtrangheggiar ò agitar bene in mortar di piombo per ſei hore.

Vnguen-

Vnguento stomacale magistrale.

L'Vnguento per confortare lo stomaco, si fa prendendo di garofani, spig., mastice ana dramme quattro, d'aloe, scropoli quattro, di corali rossi, incenso, e sandali citrini ana dramme otto. di storace calamita once quattro. legno aloe, gallia moscata di Nicolò, calamo aromatico, squinanto ana dramme due, & scrop. due. di mirrha altretanto. d'olio di mastice, d'assenzo, di cotogni e di spigo, & menta ana once otto. di cera libra vna. si fa vnguento.

Auertimento nell'vnguento stomacale.

SI leggono varie e diuerse descrittioni, appresso diuersi authori, di vnguenti per confortare il stomaco. nondimeno tenendo memoria d'vna descrittione che haueua in vso l'eccellentissimo Montano, come che di molto giouamento, ne ho fatta esperienza, e l'ho anteposta à tutte, e descritta quì come vnguento pretioso, da douersi vsare.

Vnguento aragon, di Nicolò.

L'Vnguento aragone, cioè adiutorio vale al dolore degli huomini, e delle donne, nato da frigidità, oprato con questo ordine. se ne pone dentro vna scorza d'uouo, & fatto caldo si vnge, sopraponendo poi essa scorza sul luogo dolente. gioua allo spasimo, al tetano, alla doglia de fianchi e di reni, vngendosene al modo detto, è valoroso all'artetica, alla sciatica, & alla quartana, vntosi auanti l'hora dell'accessione. à farlo si prendeno di rosmarino, maggiorana, radici di iaro, serpillo, ruta, & radici di cocomeri asinini ana once quattro e meza. di foglie di lauro, di saluia, sauina, e brionia ana once tre. di pulicaria maggiore, & minore ana once quattro. di laureola once nove. di calamento once sei. di mastice, & incenso ana drāme sette. di pire tro, euforbio, gengieuo, & pepe ana oncia vna. di grasso di orso, & olio laurino once tre. di olio muscellino oncia meza. di petroleo oncia vna. di butiro once quattro. d'olio commune libre cinque. di cera libra vna, & once tre. si toglieno l'herbe, & le radici in vn giorno, se è possibile,

ouero

ouero in due. e tritate minutamẽte, si metteno in macera per sete giorni nell'olio comune: poscia l'ottauo si fa debita cottura, & colasi. la colatura tornata su'l fuoco, vi s'aggionge nel cominciar del bollire l'olio laurino, la cera, il botiro, il grasso d'orso, l'olio moscellino, il petreolo, & le polueri poi in vltimo. & fatto l'vnguento, si raccoglie.

Auertimento nell'vnguento Aragon.

QVesto vnguento non si vede esser composto da tutti gli Speciali secondo che'l descriue l'authore. ma il parano in diuersi modi. imperoche libre cinque d'olio non sono basteuoli à bagnar tanta quantità di herbe, non che à bollirni dentro. sono l'herbe libre sei, & once vndeci: e però è dibisogno, che vi s'aggionga d'olio libre due ò tre di piu, acciò si possi cuocere secondo l'ordine di Nicolò. e dopò si sprema per tela grossa, si bene, che non resti humidità à l'herbe. e ritornata al fuoco la spremitura, vi s'aggiongeran la cera, gli olij, & le altre cose ontuose. & rafreddato, si metteran in sostanza li mastici, incenso, euforbio, & altre cose poluerabili, e si fa vnguento. Entrano in questa confettione di vnguento la pulicaria maggiore & minore, quali sono le due spetie di coniza descritte da Dioscoride. le cui vertù sono di riscaldare e prouocare, conuenienti all'intentione dell'unguento. & perche queste piante sono copiose nel regno di Napoli, & in luochi caldi, in alcuni luochi non possendone hauer copia gli Speciali, metteno per succidanei, chi il iaro, & chi lo helleboro. quali al mio parere non sono molto conformi, imperoche sono piu atte à mondificare, che à confortare, riscaldando & seccando, come fanno le due conize.

Vnguento Agrippa, di Nicolo.

L'Vnguento Agrippa gioua all'hidropisia, a'nerui indegnati, & à tutte le aposteme, in qualunque parte del corpo. prouoca l'vrina: & onto sopra'l ventre, lassa il corpo: e gioua à i dolori delle reni, cagionati da causa fredda à farla prendonsi di radice di brionia libre due. di radici di cocomeri asinini libre vna. di squil-

la libra meza. di ireos once tre. di tribol. aquatici, radici d'eboli e d' fel ce ana once due. si tritano queste cose nel mortaro, & si fondono per tre dì in libre quattro d'olio puro di lentisco. poscia egg ontaui di cera bianca libra vna, & once quattro, si bolle fino che si consumi l'humidità, & colasi: & raccolto l'vnguento, si serba.

Auertimento nell'vnguento agrippa.

DEscrisse Nicolò il modo di comporre detto vnguento, qual è molto facile, e però non occorre dirne altro, eccetto che le radici & herbe sian fresche, à tal che la quantità del l'olio sia basteuole. qual olio si metterà à bon peso.

Ceroto sandalino, di Mesue.

IL ceroto sandalino estingue l'infiammagioni, & le distemperanze calde dello stomaco, del fegato, e degli altri membri. à farlo toglionsi di rose dramme dodici. di sandali bianchi & citrini ana dramme sei. sandali dramme dieci. boloarmeno dramme sette. spodio dramme quattro. camfora dramme due. cera bianca dramme trenta. olio rosato libra vna. miscia insieme. sono alcuni che lauano l'olio, & la cera inanzi, & si fa piu eccellente.

Auertimento nel ceroto sandalino.

CHiamò l'authore questo vnguēto ceroto, come veramente tra l'vno e l'altro nome non vi sia differenza. onde pare che togliendo la quantità delle polueri, & cera haueria forma piu d'empiastro, che di vnguento. nel comporlo. prima si pestaranno i sandali, & si passaran per il staccio spesso. appresso le rose, il spodio serà macinato nel porfido. & triti tutti si passarà per tela, come si fa del litargirio, acciò le poluèri sian piu sottili. dopò si pestarà la camfora, ongendo il mortaro con l'olio rosato. & come sarà ben pesta, si meschiarà con l'altri polueri. & non volendo pestar la camfora in questo modo, si potra pestare, e dissoluerla nel mortaro con l'olio & cera, del vnguento, che sarà disfatto del istesso ceroto, & à

Modo di pestare la camfora.

questo

questo modo sarà bonissimo: auertendo, che molti in questo vnguento laudano l'olio rosato omphacino & il mio maestro il preparaua cosi. qual non curaua piu il guadagno, che l'honore dell'arte, & l'vtile del prossimo.

Vnguento infrigidante, di Galeno.

IL ceroto di Galeno refrigera molto potentemente, gioua alle febri acute, & alle ardenti, & al dolor caldo della testa, & che fa batter il polso. à farlo, prendi di cera bianca oncia vna. olio rosato omphacino once quattro. acqua fontana freddissima e chiara quanto basta à lauar e messedar molto bene il ceroto, il quale nel fine si de muouer sotto sopra con vn poco di aceto bianco, & chiaro.

Auertimento nell'vnguento infrigidante.

SI para per tutto vniuersalmente questo vnguento, secondo la descrittione di Mesue, il qual dice, che fondamento di questo ceroto è l'olio omphacino rosato. & q̃sto stesso si deue intender delle rose incomplete, delle quali si deue comporre l'olio rosato: percioche nel capitolo delle rose, disse, che l'olio fatto delle rose incomplete è di maggiore infrigidatione. molti nel componere il detto ceroto lassano rafreddar l'olio & la cera per lauarlo, & errano: imperoche sempre poi nell'vnguento si vede alcun gropetto mal lauato, il che oltre che nõ conuiene, fa brutta apparenza. Meglio donque sarà subito dissfatta la cera con l'olio, gettar di sopra l'acqua fredda, & messedar bene con la mescola, acciò il ceroto venghi bianco e bello. e cambiar spesso l'acqua, perche il molto lauare il fa piu eccellente. Al fin conquassato con aceto bianco, si risserbarà: auertendo, che la perfettione di detto vnguento è poco durabile: imperoche presto si rancisce, e diuenta di contraria facoltà. e per euitar questo, è dibisogno farne poca quantità, acciò non si corompa: e non imitar quelli Spetiali, che ne compongono per tutto l'anno, ma il spesso si debbe parare, acciò hai bia l'intentione de l'authore di rafreddare: & non imitar quelli, che dopò rancidito, il

lauano anche piu volte l'anno, credendo con l'acqua ristorar le forze. lassar l'aceto preserua piu à longo.

Vnguento marciaton, di Nicolò.

L'Vnguento marciaton gioua al dolore e frigidità del capo, del petto & dello stomaco. e vntosi al Sole, ouero al fuoco, gioua alla durezza del fegato e della milza, & alla doglia di fianchi. è valoroso alla paralisia, alla siatica, alla passione di reni, & alle podagre. reprime i tumori, mollifica le durezze, vale al spasmo & alle febri periodiche. e in somma è valorosissimo à tutte le doglie nate da frigidità. per farlo, si togliono di cera bianca libre due. d'olio libre otto. di rosmarino e foglie di lauro ana once otto. di ruta once sette. di tamarisco once sei. di esbrio, sauina, saluia, balsamita, ozimo, polio, calamento, artemisia, enola, bettonica, branca orsina, spergola, herba venti, pimpinella, agrimonia, assenzo, herba paralisi, herba santa Maria, Cime di sambuco, herba grassa, millefoglio, sempreuiua, camedrio, centaurea, fragaria, tetrhait, & cinque foglio ana once quattro e meza. di radici di maluauischio, cimino, & mirti ana once quattro. di fien Greco oncia vna e meza. di vrtica, foglie di viole, foglie di papauero negro, menta saracenica, menta crespa, politrico, lapatio, cardoncello, matrisilua, maturella, herba muschiata, alleluia, lingua ceruina, crispola, herba camforata, storace calamita, medolla di ceruo, ana oncia meza. di botiro oncia vna e meza. di grasso d'orso, di gallina, mastice, & incenso ana oncia vna. d'olio nardino once due. si coglieno tutte queste herbe in vno, ouero due giorni, e propriamente nel mese di Maggio, à l'hora di terza à mezo dì, e si tritano, & infondeno in ottimo vino odorato per vna settimana. poi l'ottauo giorno si metteno sopra'l fuoco. e cominciando à consumarsi il vino s'aggionge l'olio. bollisi à diminutione de l'humidità. appresso con diligenza si cola. e gettate l'herbe, si torna su'l fuoco, & cominciando à bollire vi si pone lo storace, il botiro, [illegible] sogna, i grassi, l'olio nardino, la cera, il mastice, & l'incenso, agit[illegible]olo sempre con la spatola, & toltolo dal fuoco si lascia cremare, & [illegible]eruasi.

Auertimento nell'vnguento Marciaton.

QVesto vnguento ritiene il nome del suo authore. impe-roche Martiano Medico il compose e da lui l'vnguento pigliò il nome martiaton. Il modo di farlo è ben descritto da l'authore, & non è dibisogno dirui altro. e perche v'entrano molti simplici, è dibisogno farne alcuna mentione. v'entra per vn semplice l'esbrio. & questo alcuni intendono, che sia la maggiorana. & altri il prendono per la saluia. però ambidue l'openioni sono false, percioche oltre l'esbrio vi si legge lo ele-lisfago, che vuol dir saluia, & l'amaraco in alcuni testi, e parimente ancora appresso i luminari & in altri che nõ è altro che la maggiorana. & però è falso, che per l'esbrio si possa interpretar alcuno di q̃sti due. crederò donque, che per l'esbrio si possa piu ragioneuolmẽte intẽder la brionia, come si legge nelli sinonimi di Nicolò. e però le radici di questa pianta son coueníenti all'vnguento, e cosi intendeua il mio precettore antico e molto prattico in simili nomi, e l'authorità di Suneõ Genouese, & del authore delle pandette starà da parte, per causa che nelle compositioni non si costuma metter vna cosa due volte sotto due nomi. è veramente in questo vnguento gran confusione, per esser che li nomi delli ingredienti non si leggono nè fra antichi nè moderni authori, ma solamente in quel tempo de l'author teneuano tra vulgari tal nome. e di qui nasce la diuersità dell'opinioni. sono alcuni testi, che non dicono amaraco, ma in suo luogo dice tamarisc. e cosi è per herba S. Maria, tutti i moderni Speciali dicono, che sia la persicaria della macchia, qual non ha acutezza alcuna, della qual openione è il Cordo, & il luminare, e cosi ho visto esser stato in vso. se fusse il vero, per me no'l sò dechiarare. perche si legge, che l'herba santa Maria produce il fior giallo, il che nõn è nella persicaria. l'Anguillara per herba di santa Maria intende il costo di Cassiano basso, qual è la mẽta Romana, detta saracenica, qual nè anche può essere. perche vi si legge co'l proprio nome nel fine, ò sotto nome di balsamita, come dicono altri. è costume pero in questa confusione, ricorrere alla persicaria della mac-

chia, se ben non sia chiaramente l'herba di santa Maria. Il Dorostenio intende la bellis per questa herba di santa Maria. Per Matur ella intendeno la valeriana. altri vogliono che sia l'herba gatta, & per quella intédono la valeriana, per l'effetto, che si vede anche in detta pianta, che ne giuocano le gatte, come in quella spetie di calamento. in altri testi non si legge maturella, ma matерselua matura. questo sia detto per auertimento di coloro che desiderano saper l'arte con l'esperienza insieme. io sono ben stato alle mani con alcuni valenti huomini, quali anche affermauano, che non si douesse intender altro, che matreselua matura. e quando alli lettori non piaccia questa openione, li piaccia almeno dir marcinella, come porta il douere di nominare, volendo intender la valeriana; come tutti sogliono intendere. per la balsamita, si prende il sisimbro. se bene il Brasauola intenda la menta Romana per hauere l'odore simile al balsamo. la Spergola, per la quale il Cordo falsamente intende il gallio: & con miglior openione molti vogliono che sia la rubbia minore. & non vi si trouando si prenderà la maggiore. l'herba venti, alcuni intendono l'ombilico di venere, & altri la parietaria. il Brasauola però nelle esamine di semplici afferma, che sia la ciambalaria. & nella detta compositione afferma quest'istesso. L'herba Paralisi. è la lattuca saluatica del fior pallido verso il citrino, nasce e fiorisce di prima. uera: & è detta da villani lattuca saluatica. Grassnla con la openione comune, è il sempreuiuo minore. Tetrahit è chiamato l'orobo. per cimino mirto, si prendono le due cose, perche si legge nel testo che v'entrano 60. cose. & intendendosi vna non sarebbon sessanta. e però è dibisogno, che sian duoi simplici. per crispola il Dorostenio intende la bursa pastoris. altri il buttalmo per il cardoncello. Andrea Matthiolo intende il senecio di Dioscoride. Discorda nella menta saracenica il Fuchsio nella sua traduttion di Nicolò, in questo vnguento, però che vuole, che sia vna spetie di menta saluatica di color rosso. & il Cordo intende che sia la menta Greca, al quale s'accosta, & assentisce l'Anguillara, che sia il costo di Cassiano, detto herba di santa Maria, & menta Greca. i lapacioli sono vna spetie di lapatio, e parimente l'alleluia, quale è vn'herbecina.

com

con quattro fogliette ritondette detta pane del cuculo. Herba camforata dicono esser l'abrotano, per render odore simile alla camfora, come scrisse il Pandettario. l'herba muscata è molto nota e vulgare, & è specie di geranio, rende il suo odore di primauera. E veramente grā ventura il poter ben dichiarare, che cosa siano questi semplici, imperoche i nomi cō li quali sono stati notati da l'authore, sono stati nomi vulgari del suo tempo, nel quale non era cognitione di semplici ne i nomi antichi di quelli. & per esserne stati nomi senza fondamento, il tempo gli ha tolti via: come si legge presso al Thesoro de gli Speciali, & altri che credono sapere il tutto, à i quali dirò che per grassula non si puo intender quì altro, che l'herba detta faua grassa, tenuta da alcuni per il telephio di Dioscoride. imperoche l'istesso authore Nicolò nella compositione del suo olio frigidissimo, vi mette distintamente la sempreuiua, la vermicolaria & la grassola. non si può donque per grassola intender la vermicolaria, come hanno altri esposto, ma piu tosto la faua grassa come già s'è detto.

Cardōcello altri credono che fusse il cardo benedetto, qual opinione à mio giuditio è molto falsa: peroche il cardoncello è il senecio, come i miei precettori hanno osseruato. & l'authorità di Simeon Genouese, e de l'Author delle pandette il confermano, intendendo per cardoncello il senecio ò Erigeron, detto vulgarmente spelliciosa.

Emplastro diachilon semplice di Mesue.

L'Emplastro diachilon mollifica le durezze del fegato, della milza, dello stomaco, e de gli altri membri, le scrofule & altre durezze, & gli dà grande aiuto. à farlo, si prende mucillagine di radici d'althea, di seme di lino, di fen greco ana libra vna. di litargirio pulueri̧zato dal piombo, e dalla scoria, e tirato sottilmente libra vna e meza. d'olio antico e chiaro libre tre. à farlo, si conquassa il litargirio, & l'olio in vaso ò mortaro di pietra, con peston di ferro. poi mettilo al fuoco à bollir destramente, sempre agitando con la spatola, fin che il litargirio s'inspessisca. leualo poi dal fuoco, & lasciale rafreddare: poi fa bollire vn pochetto le mucillagini, agitandole sopra il litargi-

rio, & olio, sempre conquassando co'l pestone, e messedando, ritornãdolo al fuoco, acciochе si cuoca alla debita spessezza: & quando vi s'aggionge (come dice Hamech) l'ireos pulverizato, si fa nel maturare risolvere valentissimo. & è piu sedatiuo, co'l metterui le mucillagini del seme del melliloto, se in luoco del comun olio vi si pone del [illegible] ino ò camomillino.

Auertimento nel ceroto diachilon semplice.

QVesto ceroto è molto vsato generalmente per tutto. il modo, che si osserua nel farlo è, che prima si metta à cuocere il litargirio con l'olio che venghi à corpo di ceroto con la spessezza. e cotto e rafredatto vi s'aggiongono i mucillagini, & si messeda ben con la spatola, acciochе vẽghi bianco. & questo sarà per vn spacio. dopò si torna al fuoco lento, e si cuoce à consistenza. Se si farà il ceroto da tempo caldo, harà bisogno di maggior cottura, e di tempo freddo, di minore. auertendo anche, che in vn'anno il detto ceroto si secca molto, & però per conseruarlo, fatto che sarà, à cottura debita, se ne farà vna massa di tutto, à guisa d'vna fogaccia, & lassato cosi per molti giorni, ridotto in magdaleoni, si conserua pastoso, senso, senza seccarsi presto. altro per diachilon non s'harà da intendere, eccetto ceroto fatto di succhi, cioè mucillagini. il modo di comporlo è bene anche descritto da l'authore.

Ceroto diachilon maggiore, di Mesue.

IL cerotto diachilon magno, gioua a maturare, e risoluere ogni durezza & infiatione. si fa in questo modo. pigliasi di litargirio puro, trito & criuellato libra vna. d'olio irino, d'aneto, & di cammomilla ana oncie otto. di mucillagine di seme di lino, di fengreco, di radici di altea, di fichi grassi, d'uua passa succo d'ireos, succo di squilla, hisopo humido, & glutine alzanach ana dramme dodeci e meza. di terbentina once tre. di rasa di pino e cera flaua ana oncie due. & confettasi come dicemmo, e che venga nel cuocerlo, come disse il figliuolo di Zaccharia, & a mollezza di cera, & a spessezza di vnguento, e steso in panno, si soprapone, doue bisogna.

Auerti-

Auertimento nel diachilon magno.

POchissime sono le Spetierie, quali non tengano preparato questo cerotto. benche da molti sia fatto alla rouersa, per la varia openione, che si ha del glutine alzanach. & però io dirò quel che ho imparato dal molto esperto e diligente Spetiale maestro Girolamo dalla Luna da Padoa. & maestro Martin dall'Angiolo anche famosissimo Spetiale nella prefata città, ambi in questa arte famosissimi, come a tutti è noto. alcuni hãno hauuto credenza, che il glutine alzanach fusse la gomma dell'edera. indotti dalle pãdette, nelle quali si legge zanahanen, cioè hedera. & analzari cioè gomma di hedera. e di questa openione fu il Manardo da Ferrara. altri poi sono d'openione, che così si chiami il visco quercino altri, che sia la colla di pesci, & altri, che sia quella viscosità di pesci, che resta nelle mani di pescatori dopò presi. pur sia quel che si voglia, l'altrui fantasia, ò credenza senza ragione. io però trouo leggendo nel cerotto diapente di Mesue, che dice mucillagine di glutini d'alzanach. & nell'empiastro del figliuol di Zaccharia disse gluten zanahan. à tal che sono varij scritti co'l dir zanari, alzanach, & zanahan. e però lasso l'altrui openioni, & dirò, che dalla gomma di hedera non si può cauar mucillagine. e però i miei sopradetti maestri intesero, che il gluten alzanach fusse la viscosità, o bauigo, che esce fuora da i bouoli detti volgarmente, & in altro modo lumache. & à cauar questa viscosità, ne insegna il Seruitor nel fine del suo libro, qual dice, piglia haalzan, cioè limacie. così parimente si legge in Simeon Genouese, & anche nell'autore delle pandette, però rifiutando l'altre openioni, questa si accosta più al vero. & s'alcun vi volesse metter le gomme, si metteran dentro secondo il costume volgare, che per ogni libra di cerotto, si metteno di gomme preparate dramme dodeci, più e meno secondo, che sia dibisogno.

Cerotto

Cerotto mollitiuo magiſtrale.

Queſto cerotto mollitiuo, mollifica ottimamente, riſolue e matura le durezze, & infiagioni. ſi compone in queſta maniera. ſi prendeno di mucillagini d'altea, di ſeme di lino e di ſen greco ana once ſei. d'olio di linoſa, di giglio e midolla di boue, ouero di caſtrato ana oncie tre, di litargirio, terbentina, e pece nauale ana oncie quattro. di bdellio, armoniaco, & opopanaco ana once ij. di cera noua libre due, di tutti ſi fa ceroto con buona arte.

Auertimento nel ceroto mollitiuo.

Cerotto mollitiuo vſuale.

E Molto volgare l'vſo di queſto cerotto per tutta Italia; ma in varij modi. altri prendono le mucillagini di altea, ſen greco, di ſeme di lino ana oncie ſei. di litargirio oncie diciotto. d'olio di linoſa, irino, e graſſo di porco ana oncie ſette, di terbentina oncie otto. & altretãto di midolla di boue. d'ireos ſottiliſſimo tritato oncie ſei. bollirà prima il litargirio ſottiliſſimo con l'olio e graſſi a conſiſtenza di cerotto. e cauato dal fuoco e rafreddato alquanto, ſe li aggiõge le mucillagini, ſempre menandolo con la ſpatola, finche ſia inſpeſſito ritornato al fuoco, auertẽdo che ſia manco cotto de gli altri ceroti deſcritti di ſopra, per cagione del ireos, qual dà molta ſpeſſezza & vi metteno la terbentina acciò il cerotto ſia più tenace ſenza ligarlo ſopra la parte offeſa. perche meſſa tutta la terbentina e fatti i magdaleoni calano e ſi rilaſſa la maſſa. per queſta cagione ſe ne metterà vn poco di terbentina, & dopò nel fine s'aggiongerà il reſto, che ſtarà più ſalda la maſſa.

Ceroto dia Palma, di Meſue.

IL ceroto dia palma è valoroſo alle ferite ſanguinolenti, a tumori peſtilentiali, all'eſiture. a gli abrugiamenti. alle rotture, alle contuſioni, & alle sbattiture & amaccamenti. a farlo prendonſi di olio vecchio libre tre. di ſongia vecchia depurata dal ſale libre due. di litargirio libre tre. di vitriolo oncie quattro. ſi liqueſa l'olio e

l'assongia dentro d'uno stagnato. poi vi si mescola il litargirio, e'l vitriolo. e sopra a fuoco lento tanto si cuoce, agitandolo con tre rami di palma, e che dentro ve ne sia vn altro tagliato minutamente, che s'infia e ritorni nel suo stato, e diuenga a debita spessezza.

Auertimento nel ceroto dia palma.

NOn si compone il cerotto dia palma in questi paesi, secondo l'intentione dell'authore, per mancarne la palma. e però si potrebbe più comodamēte chiamarlo cerotto di vitriolo, come chiamò Galeno questo stesso diachalcite, e non essendo peccato farlo senza la palma, si costuma per tutto. alcuni hanno voluto farlo con le scoue dette vulgarmente di palma e veramente sono in errore. imperò che quelle scoue non sono di palma, ma del catto di Theofrasto, detto volgarmente cefaglione. saria ben più comodo metterui le radici delle canne in luoco della palma, come ne insegna Mesue nel suo secondo diapalma. altri prendono il legno del salgaro in luoco della palma, volendo compir l'intentione dell'authore. si compone anchora questo cerotto in forma d'unguento. e si fa dandoli minor cottura: e far bollir il vedriolo co'l litargirio nell'olio, acciò habbia miglior colore l'unguento. e se volesse comporlo a forma di cerotto, li darà più cottura, & in luoco della palma, oprarà le radici di canna, che sia ben lauata e contusa. insieme con l'olio e grasso si farà bollire tanto, che sia consumata tutta l'humidità. e poi si colarà, & con il litargirio si farà come s'è detto di sopra. chiamasi anchora questo vnguēto di colcotar, e di calchanto, e tutti due sono nomi di vitriolo. e quello perfetto vitriol, che si dourebbe oprar nelli medicamenti è proprio, quel stillaticio, ouero quello detto condensato, che nasce nelle spelonche. e quel che noi opramo, è quel chiamato cottile, fatto con arte. Dioscoride fa mentione di tre specie. la prima è il simplice, detto stillatitio. la seconda il condensato. la terza il cottile, peggior di tutte.

Cerotto oxicrocco di Nicolò.

IL ceroto oxicróceo è valoroso alle fratture dell'offa, alle membra afflitte da dolori. e mollifica e risolue le dure aposteme, in qualunque parte siano del corpo. si fa cosi. prendonsi di zaffrano, pece nauale, colophonia, & cera ana once quattro. di terbentina, galbano, armoniaco, mirrha, incenso, & mastice ana oncia vna e meza. s'infondono il galbano e l'armoniaco alquanto triti, in fortissimo aceto fatto feruente. e poi si liquefanno e colansi. e si cuocono, sì, che vengano a buona consistenza. a cui sopra s'aggionge la pece nauale, la colofonia, la cera, la terbentina. & liquefatti, che sieno, sempre agitando con la spatola vi si meschia il mastice, la mirrha. & lo incenso. e cosi cotto, s'infonde in acqua fredda, e si trahe fuori, e con le mani si malaffe sopra vn marmo onto benissimo d'olio laurino, spargendoui, & incorporandoui il zaffrano ridotto in sottil poluere.

Auertimento nel ceroto oxicroceo.

FRequentissimo è l'vso di questo ceroto in Italia, & l'authore descriue con bel modo e facile il modo di comporlo. e per questo dirò anch'io, per non preterir il mio costume, che si riducano le cose poluerabili in sottil poluere e si passino sottilmente. poi si pesteranno le gõme e s'infonderanno in aceto per vna notte. si poncran dopò al fuoco a liquefare e passarle poi per vn staccio. e se fussero liquide molto, si faran bollire alquanto, per consumar l'humidità dell'aceto, auertendo però, che le gomme restino pastose dopò si farà liquida la cera, la pece, & la terbentina, & si colerà se sarà dibisogno, per vna tela grossa, & spessa, in cazza di rame. & si poneran dentro le gomme preparate calde, & l'unguento tepido messedando bene con la spatola, e cosi subito auanti che sia indurito si metteranno le polueri, che siano bẽ incorporate poi si malassarà con le mani onte d'olio laurino. & s'infonderà e messederà dentro il zaffrano sopra al marmo onto del istesso olio. e malassarlo bene come vna massa di pasta s'auertirà anche di far la colofonia in sottilissima poluere. s'incorporarà dopò che sarà alquan-

alquanto rafreddato l'unguento, per hauer più bel colore, il ceroto, come l'esperienza ne dimostra. e questo auertiranno i galanti huomini, a tal che'l ceroto non venghi negro, mettendoui le cose con la giusta quantità, e mettendo la colofonia, come ho detto di sopra, non diuerrà il color negro, ma bellissimo.

Ceroto di cerusa magistrale.

A Far il ceroto di cerusa magistrale, quale molti chiamano di cerusa cotta si ritruouano molte descrittioni, però non sono molto varie l'una da l'altra. questo però che hora descriuo, si costuma molto tra Medici e Spetiali d'Italia. si piglia di cerusa lauata, & nõ lauata come ti piace libre tredeci. d'olio rosato libre dieci. di grasso di castrone oncie diciotto. d'aceto forte once dodeci. si fa bollire la cerusa con l'olio, & aceto con buon fuoco, fin che si consumi tutto l'aceto. il resto bollirà a fuoco lento, finche vẽghi spesso, & habbia buon corpo di cerotto. alcune volte si pone di cera bianca libre due e meza, per far che'l cerotto venghi più bianco. io però sempre l'ho preparato senza la cera, ma con gran patienza e poco fuoco.

Vnguento di minio magistrale.

E Molto vsato questo vnguento in Italia, ma non da tutti in vn istesso modo. il comun vso al farlo. prende di minio triturato libre due. d'olio rosato libra vna. di terbentina oncie otto. di cera bianca oncie sei. si distrugge prima la cera con l'olio, & si aggionge dentro la terbentina, con mesedar alquanto. & così caldo vi si metterà dentro il minio. e come sarà rafreddato, si metterà nel vaso. auertendo che dopò messo il minio dentro non messederai con la spatola molto, acciò non venghi a smorzarsi il color viuo del minio. si fa questo minio con arte in Vinegia dal piombo, come è noto a molti, e quelli che attendeno a macinarlo, sono di breue vita. ne fanno altri, qual è più eccellente, della cerusa, quale è detto da Dioscoride sandice, & viene di color rubicondo: co'l quale molti falsifican in cinabrio.

Vnguen-

Vnguento Basilicone magno, di Mesue.

L'Vnguento basilicon grande, mondifica & incarna le piaghe, che non hanno infiamatione, e massime delle parti neruose. a farlo si prende di cera bianca, rasa di pino, seuo di vacca, pece nauale, incenso, mirrha ana parte eguale. d'oglio quanto basta. in un altro, cera oncie sei, pece oncie tre. e dell'altre cose ana oncia vna e meza.

Auertimento nell'vnguento basilicon magno.

FA di questo vnguento Mesue, due descrittioni, dellequali questa prima è solamente in vso. eccetto alcuni Speciali, che per auaritia fanno il minore. la descrittione che ne fa Mesue del basilicon magno è alquanto oscura, e molti non l'intendono bene. perche l'authore ordina in questo vnguento il glutin, per la qual cosa tutti intendano la terbentina laricina. il che a me non piace. imperò, che glutin significa colla, e non terbentina. ma perche altri aggiongono albotin, però è da dire, che glutin albotin voglia dire terbentina, & non il glutin semplicemente perche l'author dice glutin olibani, hanno pẽsato altri, che voglia dire vna sola cosa, cioè glutin alimbat. e non due, cioè glutin, & olibano. & questo specularãno quei ch'haranno da compor questo vnguento. io seguirò il comun vso. a far donque si prenderà di cera bianca, ragia di pino, seuo di vacca, pece, terbentina, incenso, mirrha, di caiscun parte egnale il comun vso è di prender di cera oncie sei. di pece, oncie tre d olio libre due di ragia, seuo di vacca, terbentina, incenso & mirrha ana oncia vna e meza. e questo è il vero modo appresso a tutti gli Speciali di far questo vnguento. da alcuni è chiamato, vnguento regale. ho memoria d'vno ricettario fatto in Francia, qual parlando di questo vnguento dice, glutinis alimbat, cioè colla di pesce. questo si scriue per aprir le menti alli specolatiui, quali si sforzano di ritrouare il pelo nel uouo.

Vnguen-

Vnguento rasino magistrale.

QVesto vnguento è molto in vso, & è chiamato anche vnguento citrino, rispetto del colore. & è mirabile a saldare le piaghe, & i volgari non sapendo il suo nome, l'adimandano vnguento da tirare e saldare. a farlo si prende d'olio rosato, o comune, ragia di pino, terbentina la ricina, cera gialla libra vna. per ciascaduna si liquefarà, e si colcrà nel suo vaso ciascheduna, senza agitatione alcuna, acciò l'unguento resti ben giallo.

Vnguent o comitisse, di varignana.

FV chiamato questo vnguento così per hauer preseruata la Contessa vandrese del disperdersi o disconciarsi dal parto. restringe li mestrui. & ontone le reni fino alle spalle, ritiene il corso delle hemorroidi. a farlo si prendon delle scorze mezane delle castagne, quella delle ghiande e dell'istesso arbore, mirti, coda di cauallo, galle, scorze di faua, acini di vua lambrusca, sorbe secche, nespole immature, radici di celidonia & foglie di prune saluatiche, per ciascuno parte eguale. si tritano tutte grossamente, & se ne fa decottione in acqua di piantagine, & colasi. lauasi poi noue fiate con essa colatura quel cerotto, che si vuole smonto con olio mirtino. pigliasi poi delle predette scorze mezane di castagne, di ghianda e del suo arbore, & galle per ciascuno parte vna. di cenere d'ossa di stinchi di boue, mirti, & acini di lambrusca, per ciascuna parte meza. si polverizano tutti sottilmente. & togliosi di queste polueri due parti, di trochisci di carabe parte vna. si meschiano insieme con lo ceroto detto lauato, & strutto con olio mirtino, & con olio di mastici.

Auertimento nell'vnguento della Contessa.

QVesto vnguento si suole preparare, & è in vso in molti luochi. il modo di farlo, è di pigliare tutti gli ingredienti, quelli quali si fa decottione per lauar l'unguento, cioè olio mirtino e cera per noue volte. & si separi poi il decotto, che non resti niente dentro, altramente l'unguento diuerrà muf-

so,

ſo, come ſuol a molti auenire: dopò il reſto delle coſe che v'entrano, ſi riducano in ſottil poluere, & paſſate per il ſtaccio, ſi meſcoli con l'vnguento ſono alcuni, che per ghiande vi metton le ſue copette, & altri il tutto, cioè la ghianda intera. come fa il Theſoro delli Speciali coſa lodata da molti. Dioſcoride però, commenda quella pellicina, qua ſi ritruoua ſotto il ſcorzo della ghianda, & anche quella che ſta ſotto la corteccia, dell'arbore. e coſi la corteccia delle caſtagne, s'intende quella pellicina, che ſta tra la ſcorza e carne delle caſtagne. Le ſcorze delle faue, altri intendono per le ſcorze di granelli, altri per la ſiliqua, che ha contenuti i grani, io ſon di parere, che ſi debba intender la ſcorza delli grani. perciò vedo, che Dioſcoride quando parla della faua vuole ariſtagnare la diſenteria, & i fluſſi con faua e guſcio cotto, & darle à mangiare. per gli acini dell'uua vuole il luminare, & altri, che ſi debban prēdere gli acini dell'uua lambuſca, per eſſer piu aſtringenti. il che è di poca importanza, per dir Dioſcoride al capo della lambruſca, che le frondi di eſſa e della domeſtica, ſono d'una iſteſſa vertù.

Vnguento da fuoco magiſtrale.

Molte ſono le deſcrittioni de gli vnguenti per il fuoco. & io ho eſperto per mirabile l'unguento di litargirio crudo. molti lodano quel deſcritto del luminare, qual è queſto. prendeſi di ſcorza mezana di ſambuco oncie due. cioè quella parte del legno, che è coperta della ſcorza. ſi boll in acqua per mità. & alla colatura, vi s'aggionge d'olio di noci oncie quattro. ſi bollirà inſieme fin che ſia conſumato il decotto. & con oncie due di cera ſi fa vnguento, qual ſi ſuol metter ſopra la parte abrugiata. ma per rimedio preſto, per l'improuiſo metter il membro offeſo dentro il vin negro. & è più preſtante rimedio di metterlo dentro la liſcia fredda, ouero onger la parte ſubito col mele. ouero peſtar vna cipolla biancha, e metterla ſopra la parte arſa.

Vnguen-

Vnguento per ſetole de le papille delle donne.

A Far queſto vnguento ſi prende della gomma draganti, e s'in fonde in acqua roſa, e paſſarà poi per il ſtaccio, e ſe ne tor rà oncia vna. d'incenſo & maſtice ana dramma vna, d'olio roſato completo oncia vna e meza. di cera dramme tre. ſi liqueſa la cera con l'olio, & s'aggiongono le polueri, & il draganto, e ſi meſcola bene. e ſi fa vnguento.

Vnguento d'alabaſtro magiſtrale.

L'Vnguento d'alabaſtro è valoroſo alle contuſioni, & al caſcar da al to. ſi para in queſta gu ſa. ſi prende d'alabaſtro ſottilmente peſto libre due. di camomilla freſca manipoli otto. cime di roui, rutha, e di finocchio ana manipoli tre. d'olio roſato libre tre. cera oncie otto. prima ſi peſteran bene l'herbe, e poi ſi farà bollir la cera, l'olio, & l'alabaſtro, & l'herbe inſieme in vna libra di vin bianco tanto, che ſia conſumata l'humidità del vino. e coſi bollente ſi colarà. e rafreddato, vi s'aggiongerà due ò tre chiara d'oui. e ſono molti, che non ve l'aggiongono, acciò che l'vnguento meglio ſi conſerui, & habbi color verde.

Vnguento di calce magiſtrale.

Q Veſto vngnento è molto precioſo per il fuoco. e benche Auicenna il deſcriueſſe, nondimeno non ſi vſa la ſua deſcrittione in Vinegia ſi fa in queſto modo. prendeſi d'olio roſato completo e di calcina lauata, & vn poco di cera volendola, e però per il più nõ vi ſi metterà. e peſta ſottilmente la calcina, ſi mette in mortaro di piombo con l'olio roſato, e ſi farà vnguento, meſchiandolo ſpeſſo per due hore. era queſto molto familiare vnguento di meſſer Giouan Antonio da Lonigo famoſiſſimo a ſuoi tempi.

Vnguento di tutia, di Galeno.

L'Vnguento di tutia diſecca, rinfredda, riempie e cicatriza, è vtiliſſimo all'eriſipile, alle piaghe putride nelle vlcere delle gambe e d'altri luochi; concaue e corroſiue, e faſſi, prendendo d'olio roſato on-

cie ventiquattro. di cera bianca, di cerusa e piombo brusato & tutia ana oncie quattro. d'incenso oncie due. di succo di solatro oncie dodici. si fa bollire l'olio col succo, finche sia consumato. vi s'aggionge poi la cera, e come saranno alquanto rafreddati, vi si metteno le polueri de gli altri ingredienti sottilissimamente peste, mescedando in mortaro di piombo. questo vnguento è adimandato da Galeno diapomfiligos. però appresso di noi non li conuiene. imperò che non li mettemo dentro la pomfolige, ma in suo luogo vsamo la cadmia, come è già noto a tutti. io ho hauuto d'Alemagna più volte della pomfilige bianchissima, & leggiera, come farina volatile. e disse Dioscoride, che con la cadmia possiamo far la pomfolige. e senza la cadmia ne possiamo hauere in Vinegia nella Zeccha, doue si raffina lo argento, come piu volte ne ho colto per mio vso.

Vnguento di scorze di castagne, del Montagnana.

L'*Empiastro di castagne è di molto giouamento al flusso immoderato di mestrui applicato alle parti sotto l'ombelico, verso le coscie. & alla dissenteria, ongendosi il ventre più volte il giorno. si fa cosi. prendesi d'olio di mastici libra vna, d'olio mirtino e di cotogni ana libra meza. di mastici, acatia, e sangue di dragone ana oncia vna e meza, di coralli rossi oncia vna. di carabe e terra sigillata ana oncia vna. di scorze di castagne, e scoria di ferro preparata ana oncie due e meza. di boloarmeno, balaustie, & incenso ana oncia meza. di ragia oncia vna. di cera, quanto basta. si facci vnguento.*

Auertimento nell'vnguento di castagna.

QVesto vnguento è molto vsato da medici in Vinegia. il modo di comporlo è, che prima si faccin le polueri delle cose, che si ponno pestare. appresso si liquefacci l'olio, la cera, & la ragia, e disfatte vi s'aggiongeran le polueri, e si messederà bene l'acatia com'altre volte ho detto. se sarà pastosa, si dissarà con l'acqua rosa, ouero con succo di piantagine. e disfatta si metterà dentro auanti che vi si mettin le polueri. se sarà la acatia vera e secca, si farà poluere, e si messedarà con l'altre. alla qual cosi secca per esser molto cotta nō ho buona creden-

za

za ch'habbia valore alcuno, anzi ſi debbe hauer piu in conto di carbone, che di acatia. e però ſe li Speziali legeſſero le qualità buone, che deue hauer la coſa, non riceuerebbono queſta acatia coſi mal fatta, come vien portata, che non ha di acatia altro, chel nome. e ſarebbe molto meglio farla al modo, che ſi potrà. Dioſcoride non vuol, chel'acatia ſi facci al fuoco, ne che ſi ſecca al ſole, ma ſolamente all'ombra. & io vorrei che ſi ſeccaſſe alquanto al ſole, come già diſſi parlando del lauare l'aloe.

Vnguento di matreſilua magiſtrale.

L'Vnguento di matriſilua è tra gli vnguenti capitali valoroſo per le ferite e contuſioni del capo. ſi pigliano di bettonica e matrilſiua ana oncie tre. ſi tritano groſſamente, e s'infondono per vn dì in buō vino ſi pigliano poi di terbentina, ragia di pino, & cera noua ana oncie quattro. di olio roſato oncie otto. di gomma elemi oncie due. ſi meſchia ogni coſa inſieme, e ſi fa bollire a buona conſumation del vino, e ſi cola ſpremendo. e cremato, che ſia indurito, ſi ſepara da l'humidità, & nettaſi. e di nouo poſto ſopra il fuoco, vi s'aggionge di maſtice, & incenſo ana oncia vna.

Auertimento nell'unguento di matriſilua.

PIetro dell'argillata nel cap. de frattura cranei, mette vna deſcrittione di queſto vnguēto, & vn'altra Leonardo Predapalea, delle quali niuna ſi vede eſſer in vſo. però ne deſcriuerò una di molto uſo nelle ferite di capo. e per farla ſi prende di matreſilua tenera, & ſe ne caua il ſucco, & d'olio roſato libre due. di terbentina oncie due, di ragia di pino e gomma elemi ana oncie quattro. di cera oncie otto. farai bollire ogni coſa nel ſucco ſopradetto, qual ſarà di quantità libre due. e mentre, che bollirà ſi metterà anche dell'herba matriſelua e bettonica ambe contuſe bolliräno fin che ſia conſumato il ſucco, & l'unguento diuēnghi uerde. e quando non fuſſe uerde ſi ſuol applicar un'altra uolta il ſucco e l'herba, e bolliti, ſi farà buona ſpremitura in un catino, e ſi laſcia rafreddare, acciò la

feccia uadi al fondo. dopò si scalda alquanto il catino, a tal che l'unguento se ne possi trar fuora. alcune uolte si li dà più quantita di cera per far l'unguento più saldo. fassi in altro modo in tempo del mancamento di matriselua uerde, si fa nell'istesso modo, & in luoco de l'herba uerde si prende la secca, e uien l'unguento di bel colore, ma non cresso di tanta efficacia, come il primo.

Vnguento rosato di Mesue.

L'Vnguento rosato mitiga l'infiammagioni, l'eresipile, l'erpete. & gioua al dolor caldo della testa. & all'infiammagioni dello stomaco e del fegato, fassi in tal modo. pigliasi l'assongia di porco, qual sia ben lauata per noue volte con l'acqua calda. & tant'altre volte con l'acqua fredda. poi trite con queste vn'altra parte di rose rosse fresche, & lasciate macerar dentro per sette dì, si cuoceran poi a fuoco lento, & colansi. e vn'altra volta trita tant'altre rose rosse fresche, & lasciale macerar dentro per sette altri dì. poi fondele sopra succo di rose circa meza parte. olio di mandole dolci parti sei. e cuoci vn'altra volta a fuoco lento, fin che si consumi il succo. poi saluralo & opralo se li getti dentro quando si cuoce, vn poco d'oppio dissoluto in acqua rosa, e diuien piu potẽte, e specialmente a chi non puo dormire.

Auertimento nell'unguento rosato di Mesue.

LVnguento rosato è molto eccellente, e di frequentissimo uso per tutte le spetierie. se ben alcuni, che fanno l'arte casualmente, & per il guadagno, il fanno a lor modo senza leggerne la descrittione dell'autore per farlo donque debitamente, si piglia l'assongia di porco, che sia fresca, bianca, e priua d'ogni mal odore. e si laui noue uolte con l'acqua calda, & altrettante con l'acqua fredda, che l'acqua sia separata bene da l'assongia. poi se li metterà dentro le rose incarnate in macera, il tempo statuito dall'authore, auertendo, che le rose rosse farebbono molto oscuro il color de l'unguento. e però sono elette le incarnate. & si cambiaranno dette rose due uolte in detta assongia, & ogni uolta le farai bollire in un uaso di terra

in.

in bagno di Maria, ouero in un lauezo. ma nel bagno di Maria diuien piu precioso & odorato. e di rose si metterà dentro per la mità dell'assongia: come feci io l'anno passato, & l'olio si mette la sesta parte, cioè prendi d'assongia libre sei. di succo di rose libre tre. & d'olio di mandole dolci libra una. a questa proportion vuole l'authore che s'habbia da componer questo unguento.

Vnguento belegno.

L'Vnguento belegno è costumato molto dalle donne grauide per ongersi il ventre, per ritener la creatura, che non si sconciaßero. per farlo, si prende d'olio mirtino oncie sei. di olio rosato oncie tre. di coralli rossi preparati e terra sigillata ana dramme sei. d'incenso altretanto. di corno di capra limato dramme quattro. di caglio di capretto oncia vna. di cera gialla oncia vna e meza. si pesteran le cose da pestare sottilissime: e la cera si struggerà con l'olio, & s'aggiongeran le polueri, & al fin si metterà il caglio, meßedando ogni cosa, che s'incorpori bene. questo vnguento è stato de i moderni, d'un certo authore.

Vnguento difensiuo magistrale.

L'Vnguento difensiuo si vsa da ciroichi per reprimere e sistere il flußo del sangue. a farlo si prendon d'olio rosato libre tre. di cera gialla e boloarmeno ana once noue. di sangue di drago once tre. si distruggerà la cera con l'olio. & poi vi si aggiongeran l'altre cose in poluere. e nel fine vi si metteno oncie quattro di buono aceto forte. & si fa vnguento. auertendo, che alcuni per auaritia in luoco d'olio rosato, vi metton l'olio commune, come è noto. & non solamente in questo, ma in tutti li altri, e se metteßero gli oglij composti, non li darebbono per cosi vil pretio come fanno. questi tali hanno posto ogni lor cura in guadagnare i denari, & poi far di resto dell'anima sua, poueri disgratiat che vi valerà le ricchezze, & far patire in eterno la piu nobile cosa che sia creata da Iddio?

Vnguento di gomma elemi, di Pietro d'Abano.

IL ceroto del Conciliatore è valoroso alle ferite di testa. si fa anche in forma d'unguento. si pigliano di gomma elemi oncie tre. di rasa pura oncie quattro. di cera noua oncie sei. d'olio rosato oncie tre. di terbentina oncie tre e meza. d'armoniaco oncie due.

Auertimento nell'unguento di gomma elemi.

QVesto vnguento si tien preparato appresso molti, per esser in molto vso. altri lo fanno in forma di ceroto, il che a me no piace, perche per farlo cosi, non si serua l'intentione dell'authore. io l'ho visto componer da quelli Speciali, che vendono gli vnguenti, a bon mercato, in questo modo. si prende di gõma elemi, rasa di pino, cera noua gialla, olio rosato e terbentina di ciascuno parti eguali. ogni cosa metteno disfare a fuoco lento, acciò non si abrugia la gomma elemi. e come sono destrutte, si colano nel vaso, doue s'hà da tenere. & non vi metto no l'armoniaco. perche nelli lor recettarij falsi non vi è scritto, senza ilqual non oprano cosa alcuna. però l'author insegna a far questo vnguento, che si prenda di gomma elemi oncie dodici, di cera gialla oncie ventiquattro. di rasa di pino oncie sedeci d'olio rosato oncie dodeci. di terbentina oncie quattordeci. d'armoniaco oncie otto. ogni cosa si disfarà al fuoco. l'armoniaco si dissoluerà nel vino. e come sarà l'unguento alquanto rafreddato, vi s'aggiongerà l'armoniaco, e si messedarà vn poco, acciò che l'armoniaco vi si incorpori bene.

Ceroto triafarmaco, di Mesue.

QVesto vnguento fa nascer la carne alle piaghe, & l'incarna, & le fa la cicatrice. a farlo, si trita il litargirio sottilissimamente, fondendoli a poco a poco, hor aceto hor olio nel mortaro, & mouendo finche habbia la debita spessezza. vn'altro triafarmaco. prendi di litargirio sottilmente trito oncia vna. cuocilo destramente in vn'oncia d'aceto, & oncie due d'olio, fino alla spessezza conueniente.

Auerti-

Auertimento nel ceroto triafarmaco.

SI chiama vulgarmente questo ceroto bruto e bon. è molto frequente per curar le piaghe de' villani, e per comporlo come scrisse Mesue, si prēde di litargirio, olio & aceto ana par te eguale. e si faran bollir tanto, che venghi negro il ceroto, con messedarlo spesso con la spatola altri, nō lo possendo far di uenir negro, li mettono dentro vn poco di solfaro e segue l'effetto mentre che bolle. io biasmo questo molto. perche mettē do più olio che litargirio auanti che'l ceroto, sia cotto, prenderà bellissimo colore.

Ceroto di bettonica magistrale.

IL ceroto di bettonica si vsa per le ferite della testa. & molti hanno di esso diuerse descrittioni, pur tutte tendono ad vn fine. prendono per far il commune, di rasa pura, e cera noua ana oncie sei, di terbentina libre due. e dentro vi si mette del succo d'appio, e di bettonica, e di piantagine ana oncie sei. si fa bollire, & vi metteno anche delle predette herbe contuse di dentro, e si fan bollire tanto, che sia consumato il succo, & che venghi verde. ve ne pongono dell'altre herbe, e fanno bollire come di sopra è detto. alcune volte dopò com posto: pestano della bettonica in poluere, e ne messedano oncia meza nel detto vnguento per vna lib. di esso. auertendo che la bettonica non sia mal secca e habbia le foglie di color negro, ma che tiri al color verde acciò che le polueri faccino più bell'unguento. s'auertirà vniuersalmente di gettar via in ogni operation della bettonica, le sue radici come cosa maligna. imperò che causano nausea, & vomito etiam odorādole. percio auertiscanō i Spetiali nel far il siroppo di bettonica.

Empiastro di bettonica magistrale di alcuni altri.

A Far questo empiastro si prende di berbena e pimpinella ana manip. tre. di bettonica, fertula campana, e saluia ana manip. iiij. sian tritate minutissime, e messe nel bon vino in infusione per giorni otto. e fatto decottione a consumatione della mità si facci spremitura

co'l torchio. alla quale vi s'aggionge di succo di piantagine e di aßenzo ana libre 5. di latte di capra libre 4. di terbentina chiara libre dieci. di rasa di pino libre otto. di gomma elemi oncie quattro. di cera gialla libre tre. bollirà ogni cosa tanto che si consumino i succhi. dopo si colarà, & lauarà con acqua chiara tanto che sia ben lustro. poi si metterà in vn uaso al sole in fuoco per otto giorni nel latte di capra. e ritornato al fuoco per ciascuna libra di empiastro, ui s'aggiongerà oncie due di bettonica in poluere.

Ceroto di bettonica freddo di altra sorte.

QVesto ceroto è stato ritrouato all'isteßo effetto per le ferite capitali benche con alcuna infiammatione, et a farlo toglionsi di sandali bianchi & rossi, rose roße, mirti, coda di cauallo & di piantagine ana oncia vna. di bettonica oncie due. di succhi delle predette herbe fresche libra vna, di rasa bianca, & lauata, di pino, in acqua rosa libra vna e meza. di cera bianca oncie noue. si facci ceroto. e dißoluto con olio rosato, si metterà nelle ferite di testa, dal principio.

Ceroto gratia Dei magistrale.

IL ceroto gratia Dio sana ogni piaga noua e vecchia, & è valoroso per astergere, mondificare, e generar buona carne. fa consolidar presto, ne permette che nelle vlceri vi nasca carne trista. gioua a ferite di nerui, & alle loro concussioni, e de' muscoli. tira le cose infiße nella carne, come ferro ò legno. & tira il veleno fuori delle morditure de gli animali uelenosi. rompe le natte, & è buono ad ogni apostema, come cancro, fistola ò carbonchio. vale all'hermorrhidi quando cominciano ad apparire. si para cosi. Piglianſi d'armoniaco oncie due, e dramme due. di galbano, opopanaco, bdellio, mirra, incenso, mastice, aristologia longa e verderame ana oncia vna. di pietra calamita, & lapis ematitis ana dramma vna. di litargirio & olio comune, ana libra una & meza cera oncie noue, terbentina oncie vi. d'olio di auorio dramme iiii. si poluerizino le cose che sonatte à poluerizar. si macerano e dissoluono le gomme in fortissimo aceto. e poi sopra'l fuoco regolato,

golato, si cuoce il litargirio, & l'olio insieme, mutato il colore e diuenuto à consistenza di ceroto ò vnguento: vi s'aggiorgono le gomme ben colate, la cera, la terbentina, & l'olio d'auezo. & si fa alquanto bollire, mouendol sempre con vn legno, che non s'attachi al fondo: e venuto à debita spezzessa, vi si meschia il verderame, l'aristologia e il lapis. e tolto dal fuoco, vi si danno la mirrha, il mastice, & l'incenso: percioche dandoli su'l fuoco, vi s'ammaßarebbono dentro. e così cotto, se ne fanno magdaleoni.

Auertimento nel ceroto gratia Dio.

TVtti quelli, che fanno professione di cirugia, vsano questo ceroto. à farlo si prende d'armoniaco oncie sette. di galbano, opopanaco, bdellio, mirrha, incenso, mastici, aristologia longa, e verderame ana oncie tre. pietra calamita, e pietra ematite ana dramme tre. litargirio & olio commune ana libre quattro e meza. di cera noua oncie vintisette. di terbentina oncie diciotto. d'olio d'auezo oncia vna e meza. si poluerizano le cose poluerabili. & le gomme si disfacciano in aceto, & si farà il ceroto. il vero modo di comporlo sarà à questa guisa. prima le cose poluerizate si passarano per vn tela: & si disfaranno le gomme con fortissimo aceto, & sia in parte consumato l'aceto, accioche le gomme habbino buon corpo, e siano tenaci. dopò si prende il litargirio, l'olio & verderame, & si faran bollire tutte à fuoco lento, tanto che venghi à bona forma: auertendo, che'l verderame si fa bollire, acciò che'l ceroto habbia il buon colore, come si conuiene, quali son varij di dentro il magdaleone, cioè nero, roano, & verde. e questi tre colori vi si vedranno benissimo, facendo il ceroto al modo detto. & come sarà in buona forma, si liquefarà la cera & la terbentina, & l'olio d'auezo, & mettendoui anche le gomme, essendo l'vnguento alquanto rafreddato, acciò s'incorporano bene le gomme. e poi riscaldato alquanto si porran dentto le poluueri, messedando bene, e si fa scaldare solamente per mantenere il colore, non per altra cagione,

Cero-

Ceroto dia dittamo, di Galeno.

E Valoroso questo empiastro alle piaghe sanguinolenti, ad incisioni di nerui, à piaghe antiche, & ambulatiue, e causate da contusioni giona à i carboni, alle aposteme dopò l'orecchie à i foroncoli, alle buganze, & alle scrofole. caua fuora della carne i bronconi, & l'osse rotte della testa. & gioua al morso de gli animali velenosi. à farlo, si prende litargirio lauato oncie dodeci e meza. di squāma di rame dramme sei. di verderame oncia vna. di colofonia oncie sei. d'incenso oncia vna e meza. d'armoniaco oncie due. di rame brusato, & lauato, aloe, & propoli ana oncia vna. di difrige, gentiana ana dramme sei. di galbano oncia vna e meza. di cera citrina oncie tre. d'aristologia ritōda, e dittamo cretēse ana drāme dieci, d'olio vecchio libra vna e meza. si farà bollir il litargirio e l'olio come s'è detto di sopra & s'osseruarà quel modo stesso: auertendo, ch'ogni cosa sia pesta sottile. qui v'entra il difrige, qual si farà con brusar la pietra pirite tre giorni. & sarà il terzo difrige di Dioscoride. il pirite poi non è altro, che quella pietra chiamata marchesita. massime intende quella che rassomiglia al rame, come specie piu perfetta.

Ceroto isis, di Galeno.

IL ceroto isis è gioueuole alle ferite delle testa, & à tutte l'vlcere maligne, sordide, e sanguinolenti. le mondifica dalla putredine, e fa che sopra non vi si generi mala carne. si fa togliendo di cera dramme cento. di terbentina dramme ducento. d'armoniaco, rame abrusato, aristolōgia longa, squamma di rame abrusata, serpentaria, verderame, incenso, & sale armouiaco ana dramme otto. di mirrha, aloe, e galbano ana dramme dodici. di alume scissile dramme sei. d'olio antico oncie dieci. d'aceto quanto basta. si dissolue la cera, la terbentina, & olio insieme. poi vi s'aggionge l'armoniaco e'l galbano disolti cō l'aceto. e meschiatili alquanto sopra al fuoco, vi si mettono l'altre cose poluerate sottilmente. e fassi ceroto.

Auerti-

Auertimento nel Ceroto isis.

QVesto nobilissimo ceroto già molti anni si suole compo nere con l'industria di Speciali periti nell'arte. vi entra l'alume sciffile, del qual si ritroua copia appresso di me, non dico l'alume di piuma, ma la vera, & data scisile: & volendo far questo ceroto à forma di vnguento, si pigli del detto ceroto once dodeci, & altretanto di cerato fatto d'olio rosato e cera. si liquefaranno insieme, messedando con vn legno, ma nõ molto, acciò l'vnguento resti co'l suo colore. il cerato fanno per dissoluer l'isis in vnguento. e in questo modo. prendono d'olio rosato oncie dodici. di cera bianca oncie quattro. & altri per minor fastidio prendono tanto vnguento rosato: il che non laudo, ma sia fatto co'l cerato, come si vsa per tutta Italia, appresso alcuni compositori in luogo della terbentina si suol metter la ragia fritta, detta da altri colofonia.

Vnguento di althea, di Nicolò.

L'Vnguento di althea è mollificatiuo, calefattiuo, e valoroso ne' dolori, e affetti di nerui, al dolore del stomaco, del petto, & al male di ponta. gioua alla durezza delle viscere, alle lassitudini di lunghe infirmità. alle febri periodiche, ontosi presso al fuoco, & alla frigidità della vesica, vngendosi l'ombelico, & il pittignone. riscalda in fine, mollifica & humetta. à comporlo, toglionsi di radici d'althea libre quattro. di seme di lino e di fengreco ana libre due. di squilla libra vna. s'amaccano e tritansi le radici e la squilla. & insieme co i semi s'infondono in libre quattordeci d'acqua feruente per tre dì. poscia il quarto giorno si bollono tanto, che s'ingrossi l'acque. colasi cõ spremitura giu per vn canenaccio, con aiuto di noua acqua, pur feruente. poi si toglion di questo succo libre tre, ò quattro, come altri voglino. e meschiati con libre otto d'olio comune fino alla consumatione del succo, vi s'aggiongono di cera noua libre due. di ragia di pino, & colofonia trita ana libra vna. di terbentina, galbano, & gomma di hedera, co'l succo ana oncie quattro. e destrutte tutte le cose, sia fatto l'vnguento.

Auertimento nel vnguento di althea, di Nicolò.

COstumano alcuni mali huomini componer cosi valoroso vnguento con pessimo artificio, per venderlo bon mercato. il modo di farlo secondo l'arte, e di fare prima le mucillagini in questo modo. s'infonderà in acqua calda la radice d'althea, il fen greco, la semenza di lino, & la squilla in vn vaso di terra: e si lassi per tre ouer quattro giorni. poi si farà bollire vn poco. e cosi bollenti metterli in vn caneuaccio, e lasciarli colare. dopò si farà la spremitura con due legni. e si reseruerà quel decotto in vn catino. e dopò che sarà alquanto rafreddato, si spremerà quel caneuaccio con le mani, e ne uenirà fuori la mucillagine spessa e tenace, quale si riserbarà sola da sua posta. dopò nel predetto caneuaccio s'aggiōgerà de la decottione riserbata e scolata prima, e spremendo il detto caneuaccio, si raccoglierà della mucillagine. e tante uolte si bagnarà e spremerà, fin che s'habbi della mucillagine a bastanza. e questo modo è buono à cauar le mucillagini, scritto dal Seruitore. & a componer poi l'vnguēto cō arte, prima si faccin bollire le mucillagini con l'olio, tanto che si cōsumi tutta l'humidità. poi si ponerà dentro la cera, terbentina e ragia, & si disfaccino insieme: & si colerà per vna tela in vna cazza, & come sarà alquanto rafreddata, s'aggiongerà il galbano dissolto co'l vino maluatico: auertendo di non ponerlo dentro, che sia molto caldo, perche le gomme non si confanno con cose ontuose: però s'incorporino bene, alquanto rafreddato l'vnguento, altramente si vedranno le gomme separate. dopò fatta la colofonia in poluere, & la gomma di hedera, si metterà prima la colofonia con vn staccio, passando sopra l'vnguento freddo, menando con la spatola, acciò non restano granelli di dentro, e dopò si metterà il resto: e verrà l'vnguento con bel colore.

Modo di cauar le mucillagini.

Vnguento di pomo cedro, di Nicolò.

L'Vnguento di pomo cedro fa bello il volto. lieua via le lentigini, & altri liuori cagionati dal Sole. destrugge le pustule in qual si voglia parte del corpo, nate da flegma salsa. assottiglia e toglie

e toglie le cicatrici, e leua la bruttezza del volto di leprosi. emenda il rossore e prurito de gli occhi. a farlo si togliono di borace dramme due. di camfora dramma vna. coralli bianchi dramma meza, aminto dolce dramma vna. vmbilici marini, draganto, amido, cristallo, antali, dentali, incenso, & nitro bianco ana dramme tre. marmor bianco dramme due. gerse serpentaria oncia vna. di cerusa comune oncie sei. pestarai il draganto & gli vmbelici marini in mortaro di pietra con peston di ferro, & tutte le altre cose dopò, e si passino per il stacció sottile. s'incorporano nel mortaro con grasso porcino fresco libra vna e meza, seuo di pecora ò di capra oncia vna e meza. assongia di gallina oncia vna bollirà l'acqua in vn caldaro pieno al fuoco, & penderà il vaso doue sono i grassi nel detto caldaro tanto, che al vapor dell'acqua si distruggano. e destrutte si colano in vn catino per vna tela. & vi si mettin tutte le polueri, eccetto la camfora & la borace agitandoli con la spatola. & essendo bene incorporati si mettino in un pomo cedro cauato, o in due. si metterà a bollire sempre menando con la spatola. & come comincierà a bollire, si metterà di nouo nel caldaro, menando sempre con la spatola dentro, & si metterà nel fine la camfora, & la borace, come comincierà a rafreddare. auertendo, che per vna libra di polueri si debbon metter otto libre d'assongia.

Auertimento nell'vnguento citrino.

L'Vnguento citrino vien cosi detto dal pomo cedro, nel quale vien cotta la compositione tutta di esso. & perche nel comporre non è molto chiara la descrittione dell'authore, in darne il modo, s'auertirà prima, che le cose da poluerizare siano trite sottilissimamente, & passate. dapoi si torrà l'assongia e gli altri grassi, & si metteranno insieme in vaso di terra. e si farà bollire in vna caldara d'acqua, nella qual serà messo dentro detto vaso di terra ò pentola & il calor dell'acqua disfarà l'assongia, & grassi. & si chiama questo modo in duplici vase. dipoi si cola l'assongia in vn catinello, nel quale si metteranno dentro tutte le polueri, eccetto la camfora & la borace. si messederà bene, e come saranno incorporate, si metterà tutta questa compositione in pomi di cedri incauati: & si faran bollire per bon spatio, messedando dentro mentre che bollira. poi si

cauara

cauara la compositione fuora del cedro, & si mettera nel catinello, & s'aggiongera la camfora, & la borace, & riseruara in vase di vetro. questo vnguento si conserua per vn'anno, & poi rancisce. entrano in questa compositione gli emblici marini. s'eleggeranno i piu bianchi. & per i dentali si torran le buccine, quali hanno qualche simiglianza al corno da sonare. Per gli antali si torran le porpore. sono di specie di buccine, ma per attorno alquanto spinosi. quelli, che sono in vso di color bianco, come denti canini, non sono porpore ne buccine. si ha però openione, che siano della stessa vertù. per amento dolce, molti vogliono, che non sia altro che'l gesso, il che non si può affermare. altri lodano piu il nitro cotto in suo luoco. percioche il pandettario dice, che l'amento sia il nitro cotto. altri vogliono, che s'intenda l'amianto pietra, quale se si togliesse a questo effetto, non si errarebbe: imperò che non s'ha per altro l'amento, che per l'alume di piuma uulgare, quale ha qualche operatione conforme con l'intentione di questa compositione, & ancora qualche significato di amianto con amenti.

Vnguento di artanita magno, di Mesue.

L'Vnguento d'artanita magno, sogliono vsare per vnger il ventre, i fianchi, & sopra il pettignone per far purgare il corpo. & se s'vngerà di esso il stomaco, mouerà il vomito. scaccia i vermi per disotto, & soluendo l'acqua citrina, gioua all'hidropisia. e si deue vsare da coloro, che non ponno torre medicine. a farla, si prende di succo d'artanita libre tre. di succo di cocomero asinino libra vna. d'olio irino libre due. di butiro di vacca libra vna. di polpa di coloquintida oncie tre. di polipodio oncie sei. di euforbio onzia meza. si tritano le cose da tritare. e s'infondeno ne i succhi e nelli olij in vaso vitreato stretto di bocca, e serrato, si lassi per otto giorni. dopò se li darà un bollore, & si colarà. e di sopra la colatura, s'aggiongerà di cera oncie v. di fiel vaccino aurei v. serapino aurei v. di mirrha aurei ij. disfatti prima in aceto, & messedati, bolliranno insieme, agitandoli sempre con la spatola, fino alla consumatione di succhi. dopò vi poluerizza di sopra, di scamonio, di mezereon, d'aloe, & di coloquintida ana aurei cinque.

cinque. di euforbio aurei due. di sal gemma aurei tre. di turbit aurei cinque. di pepe longo, zenzero, et camomilla ana aure due. fa vnguēto.

Auertimento nell'vnguento d'artanitha magno.

E Molto in vso questo vnguento, massime in Vinegia, per onger il corpo a persone delicate, che nō vogliono pigliar medicine per purgarsi. Mesue ne fa due descrittioni, ma io sempre ho visto in vso il magno, relato ad Alessandro. a molti difficile il comporre questo unguento: percioche Mesue in segna a farlo, & con l'arte riesce altramente, come m'ha dimostro l'esperienza. insegna l'authore, che si facci bollire il serapino e la mirrha, tanto che si consumino i succhi. ma che prima le gomme sieno disfatte in aceto, poi si bollano. credo, che niun prattico nelle spetiarie, potrà con uerità dire, che le gomme si congiongano con le cose ontuose: se non fusse alcun, che non hauesse prattica nell'arte. ma uolendo componer l'unguento, con il uero artificio, si farà in questa guisa. prima si cauaranno i succhi, secondo l'ordine de l'authore, & secondo la quantità basteuole. dopò si metterano in una bozza di stretto orificio l'olio, & il butiro, con la polpa della coloquintida & polipodio, ambedue rotti e contusi insieme, e si sepelliran nel fimo, mettendoui con esso loro anche l'euforbio, e staranno cosi sepolti per otto giorni, come uuol l'authore. dopò si faran bollire, fin che si consumino i succhi. e se ben dice l'author, che se li doni una bollitione, s'intende, che sia tale, che cōsumi i succhi ò la prima ò la seconda fiata; auertendo però, che'l fuoco sia temperato. e consumato il succo, si ponerà dentro a liquefar la cera. poi si lassi rafeddare, & si ponerà in sostanza il sagapeno preparato, la mirrha, scamonea, aloe, mezereon, coloquintida, e tutti gli altri ingredienti in polueri sottilissime. poi si dia in vltimo il fiele, & per l'amaritudine si conserua senza guastarsi mai, & conserua l'vnguento. Questo è quanto deue seruare il Spetiale in questa compositione e nō far bollir il sagapeno & la mirrha: perche consumati poi i succhi, il sagapeno e la mirrha, si trouaran grumosi: perche l'olio non s'incorpora con gomme.

Vnguento d'artanitha minor, di Mesue.

L'Unguento minore d'artanitha risolue le aposteme dure della milza, & le scrofole. e fassi in questo modo. prendesi del succo d'artanitha, e della viscosità tratta dalle radici del felce. e succo di cauhenzigh, ana oncie noue. succo d'estremità di tamarisci oncie due. d'olio irino libre due. d'hisopo humido dramme cinque. d'armoniaco e bdellio ana dramma vna e meza. d'aceto quanto basta. di cera citrina oncie sei. di scorze de radici di cappari oncia vna e meza. di spigo dramme tre. facciasi come nell'altro s'è detto di sopra.

Auertimento nell'vnguento d'artanitha minore.

SE ben sia questo vnguento in poco vso, quando occorresse a comporlo, si farà in questo modo. prima si cauarà il succo del pan porcino, ouero artanitha. dopò si prendono le radici della felce, e si pestaranno bene, e si metteran nel succo del pan porcino, e del cauhenzigh, cioè del hebulo, come vogliono tutti gli scrittori: auertendo, che quei succhi sian pesati prima, che vi si mettino le radici del felce, accioche spremendo e pesando si sappia il giusto peso di tutti. e nō venendo alla prima spremitura la debita quantità del succo della felce, si spremerà tanto, che venghi al suo debito peso: auertendo di far pestar queste radici subito, che saran cauate dalla terra, e fatte monde. perche attardando non renderebbono succo alcuno. altri vogliono, che si caui il succo della felce, con infonderla in aceto. il che a me non piace, imperoche non si saprà la quantità del succo che vscirà, se prima non si pesarà l'aceto. & dopò cauati i succhi, si meschiara con l'olio, e bolliran fin che si consumano i succhi. & liquefatto l'olio, & cera insieme, si messederan le polueri in sostāza. e le gomme dissolute con aceto caldo, si metteran nello vnguento, qual sia freddo, acciò meglio si accompagnano le gomme. & si messedarà bene con la spatola, acciò siano le cose ben permiste. e si facci un'guento. in alcuni testi ui entrano scorze di radici di cappari solamente oncia una.

Vnguen-

Vnguento di populeon, di Nicolò.

L'*Vnguento populeon giona à coloro, che perdono il sonno per il calore delle febri acute, vngendosene le tempie, & i polsi cō le piante delle mani, e delli piedi. mischiando con l'vnguento del olio rosato ò violato. à farlo si prendono de gli occhi, che spontano dalla pioppe nel suo primo germogliare libre vna e meza. di papaueri rossi, & foglie di mandragora, cime tenere de roui, foglie di hiosquiamo, di solatro, di lattuca, di viole, sempreuiua, bardana, uermicolare, scantuncell, cioè ombelico di uenere, ana oncie tre. d'assongia porcina nouella senza sale libre due. si pestin soli gli occhi delle pioppe, e poi con l'assongia insieme, se ne facci pasta, lassandola per due giorni cosi. il terzo giorno si fan coglier l'altre herbe, & pestarle ben sole. e poi pestarle di nouo con la detta pasta, & se ne farà massa, e si lasciarà per noue giorni. dopo si metterano in pezzi in vn caldaro con lib. vna di vino bono, & odorato, e bollirà fin che si consumi il vino, menando sempre cō la spatola. dopo si colarà per un sacco, e si lasciarà rafreddare*

Auertimento dell vnguento populeon, di Nicolò.

NOn è Spetiaria alcuna in Italia, che nō habbia questo vnguento, per esser l'vso di quello molto frequente. è ben vero, che molti mancano nel comporlo in alcune cose, che nō possono hauere, secondo i paesi ad altri manca la mandragora, & metteno per succidaneo il hiosciamo, ò il solatro. e per mancar ad altri l'ombilico di venere, metteno il sempreuiuo, ò il papauero. a questi sarebbe meglio comprarlo da quelli, che hanno comodità di comporlo sincieramēte, massime quelli che sono in Vinegia citta principale di tutta Europa. A far donque l'vnguento secondo l'arte. come la pioppa vuol cauar fuori i germogli, detti vulgarmēte pomole di talpone, che sarà circa la fin di Marzo per tutto Aprile, si raccogliono, & si pestino bene in vn mortaro di pietra. & si ponerà dentro l'assongia alla quantita della discretione. & lassarli in macera fin che sarāno in perfettionē l'altre herbe; le quali si farauno poi bollire insieme con l'assongia, facēdo prima ben pestare dette

V herbe.

Vnguento di vermi magistrale.

Questo vnguento contro uermi si vsa in molte parti d'Italia, ongendone i polsi, le tempie, & l'ombelico à i putti, et anche sotto il naso. à farlo si prende farina di lupini, aloe, centaurea minore, & mirrha ana dramme tre di theriaca fina dramme quattro. di caligine sottilmente pesto, dramma vna e meza. s'incorporerà ogni cosa pesta prima, cõ succo di foglie di persichio. e si farà à forma di vnguento, del qual si vedrà mirabili effetti, ongendone, come è detto, i putti, mattino e sera. & non essendo tempo di hauer il succo delle foglie dette, si toglia dell'aceto, con cinque ò sei goccie d'acqua di vita buona.

Vnguento pettoral magistrale.

Per far l'vnguento pettorale si prende grasso di gallina, buttiro fresco, olio di mandole dolci, & olio violato ana oncia vna. & di cera bianca altretanto. si distrugge la cera co'l grasso, et olio. & s'aggionge di zaffrano scrop vno. & si mescheda insieme. alcune volte si mette dentro della mucillagine di althea oncia meza. ma volendo tener l'vnguento fatto, non bisogna metteruela: impero che non si potra conseruare.

Vnguento Apostolorum d'Auicenna.

L'Vnguento Apostolicon è si valoroso che non ha pare, in rettificare con facilità l'vlcere difficili: & le scrofole piccole. mondifica le ferite dalla marcia. consolida. e dicesi esser medicina delli dodici Apostoli. à comporlo, piglianси di terbentina, cera bianca, rasa di pino, & armoniaco ana dramme quattordeci. di litargirio dramme noue. d'aristologia longa, bdellio & incenso maschio ana dramme sei. di mirrha, & galbano ana dramme quattro. d'opopanaco, & fior di rame ana dramme due. si dissolueno le gomme con aceto. & poscia co'l rimanente, e con libre due d'olio puro, se è d'estate, e s'è d'inuerno, con libre tre. si fa vnguento.

Auertimenti nell'vnguento Apostolorum.

QVesto vnguento, non per altra cagione è chiamato delli Apostoli, che per contenere nella sua compositione dodeci cose & è descritto da Mesue, sotto nome di vnguento cerasaos, vocabulo corrotto: imperoche deue dir cesareos, come in alcuni testi di Mesue si suol leggere. & non si vede differenza tra questo vnguento apostolicon, & il cesareos, eccetto che nel cesareos u'entra la sarcocolla, & nell'altro la terbentina, cosa che nõ entra in quello. c'ne i pesi ui si uede poca uariatione. donde si uede, che ambi sono d'una stessa intentione, e d'un ualore. per farlo, prima si pesteran sottilmente tutte le cose poluerabili, & si passaran per una tela. & il uerderame sia pesto da per se solo senza meschiarlo cõ altri. poi si dissolueran le gõme con l'aceto, & sia alquanto consumato l'aceto, che le gõme habbino buon corpo. la terbentina, rasa, & olio si disfacciano insieme, e si colino per una tela, se la ragia però sarà sporca, però che si suol mettere de la monda & deue ben auertire il Speciale, di tener sempre di ragia preparata e netta, accioche al bisogno la truoui pronta: e nõ li sia bisogno ogni uolta che la uuole oprare, colarla. e colato l'olio, terbentina, e rasa, come s'è detto, si lassi rafreddare. & di subito si metteran dẽtro le gõme che sian ben calde, & l'unguẽto freddo, & si mescideranno bene, accio le gõme siano incorporate cõ l'unguento. dopò si porrãno a fuoco lento, tanto che si distrugga un poco, e subito se l'aggiongerà il uerderame, acciò uẽghi uerde. & incorporato che sarà, se li metteran le polueri con messedarle alquanto dentro. nõ molto però, acciò l'unguẽto resti di color uerde. e si seruerà. Questo è il uero modo di farlo, che resti bello, & che le gõme nõ si uedano per entro.

Vnguento da rogna.

S*Crisse Mesue dell'vnguento da rogna, nõn è però in vso la sua descrittione. Sono in Vinegia molti, à i quali si dà lode di saper far di simili vnguenti: e lo fanno si volorosо, che non solamente*

lamente seruirà à questo effetto, ma anche a discacciare il mal franciosо, per la quantità del mercurio, che vi si mette dentro. & à molti è stato dannoso. Questa compositione, che descriuo hora è molto sicura à persone robuste. A farlo donque si prende d'olio commune libre due. di cera oncie due. di terbentina oncie otto. d'alume di roccha, & cerusa ana oncie quattro. di sal commune oncie sei. di butiro oncia vna. d'aceto bianco quanto basta à distruggere il sale, & l'alume. Vn'altro per curar la rogna à poueri. Prendasi di solfaro giallo, & se ne faccia poluere, & s'incorpori con olio rosato, aggiongendoui vn poco di sal gemma. si vsa anche vna poluere per la rogna, detta poluere di gambelo, quale si fa in questo modo. Si prendono cenere, solfore, & sale ad eguale portione, & se ne fa vnguento con l'olio commune. altri vsano per curar la rogna, torre ogni matina in bocconi due dramme di solfere pesto messedato co'l mele rosato. & son curati senza vnguento alcuno. Qual rimedio non è lodato, per esser troppo dannoso. Poluere di gambello.

Vnguento di cerusa magistrale.

L'Vngento di cerusa hà vertù d'infrigidire, serrare, e risoluere comodamēte. onde nelle percosse, e graffiature della sopra pelle, & alle scottature s'adopra vtilmente. a farlo, pigliasi d'olio rosato libra vna, di cerusa libra meza. di cera bianca oncie tre. di camfora dramme due. di chiari d'voua numero tre. struggesi la cera con l'olio, & aggiontaui la cerusa, & la camfora trita sottilmente, ò liquefatta, con vn poco d'olio, si leua dal fuoco, agitandolo sempre. e diuenuto freddo, vi s'incorporano li chiari.

Auertimento nell'vnguento di cerusa.

BEnche Mesue descriuesse vno vnguento pretioso di cerusa, quale alcune volte ho preparato ad instanza d'alcuni eccellenti medici, però non è vsato, eccetto questo, qual descriuerò. Si prende di cerusa e d'olio rosato ana oncie quindeci. di cera bianca oncie quattro e meza. chiari d'oui numero tre d'acqua rosa & aceto rosato ana oncie vna e meza. alcune volte s'aggionge di camfora dramme due per libra. sono alcu

ni ribaldi, che per far 'vnguento più biãco, in luoco d'olio rosato, metteno l'olio comune: perche con l'olio rosato fagiallo l'vnguento. a farlo si distrugge l'olio, e la cera in vna pento la vedriata, acciò non venghi verde l'olio. e si buttarà dopò in vn catino, e subito cosi caldo vi s'aggionge la cerusa. & si messeda bene, fin che sarà rafreddato. dopòvi si metton li chiari d'vuoui ben agitati con l'aceto, & acqua rosa, agitando per vn pezzo. poi si serbarà nel vaso. & è più ualoroso questo unguento fresco, che diuenuto antico.

Vnguento di litargirio, di Mesue.

Questo vnguento è stato descritto da Mesue sotto nome di vnguento triafarmaco. fa nascer la carne alle piaghe, l'incarna, & le fa la cicatrice. & è mirabile al fuoco. & doue bisogna di rafreddare. à farlo si prende di litargirio trito sottilissimamente, e passato per vna pezza di tela, si mette in vn mortaro di piombo. e se li fonda sopra hora dell'olio, hora dell'aceto, agitandolo per buon spacio di tempo, acciò venghi à buona forma. Mesue ne scrisse vn'altro cotto. cuocendo di litargirio in oncie due di olio fin'à spessezza conueniente. è vsato molto à Padoa per le piaghe delle gambe, e per far le cicatrici.

Empiastro diafinicon, di Mesue.

L'Empiastro diafinicon conforta il stomaco, e il fegato, e però giova alla lienteria, & alla dissenteria epatica, & alla lubricità, & mollificatione delle viscere. & al flusso del ventre. à farlo si prende di cera oncie due, d'olio rosato, & nardino ana oncie quattro. e dopò si prende di dattoli secchi numero quaranta. tortelle di seni dramme cinque. & infondansi per due giorni nel vino odorato. & prendi carni di cotogni cotti in vino dramme otto. & pestali con li datilli molto bene, messedali co'l ceroto, & pestali nel mortaro tanto, che siano ben misti. vi gettarai poi di sopra di mastici, olibano, essenzo Romano seco ana dramme due e meza. di legno aloe, macis, mirrha, aloe, spigo, acacia, gallia, ramich, & calamo aromatico ana dramma vna. di laudano dramma vna. pestansi di nouo mentre che siano mes-

no messedate. dopò lo distenderai sopra vna tela, & lo fumigarai co'l legno aloe, & vsalo sopra al stomaco. ma si compone meglio messedar li mastici, & il laudano con la cera, & oly, & con altre cose farne empiastro.

Vn'altro empiastro diafinicon, di Alessandro.

L'*Empiastro diafinicon conforta i membri nutritiui, e tutto il ventre da basso, e non lascia riceuer superfluità de gli altri membri. aiuta il padire, e però conferisce al vomito, al flusso del ventre, alla passion colerica, alla lienteria, & alla dissenteria hepatica. à farlo, si prende di dattoli vicini alla maturità senz'ossi oncie cinque. di pan biscotto oncia vna di carne di pomi cotogni cotti in vino austero oncia vna e meza. di storace, mastice, & laudano ana oncia meza. d'acacia, succo d'agresta, fiori di labrusca, rose, sandali citrini, mirrha, xilo, aloe, ramich, ana dramme quattro. d'olio rosato oncie quindeci. cera oncie quattro. di vino austero quanto basta per infonder le cose, che sono da esser infuse. & componilo, come ti hauemo insegnato. e quando lo vorrai oprare, distendilo sopra vna pezza, profumalo con legno aloe, & mettilo sopra al luoco.*

Auertimento nell'empiastro diafinicon.

SIn da fanciullo ho auertito, che la maggior parte di Spetiali fanno questo empiastro secondo la descrittione d'Alessandro. meglio però sarebbe usare quello di Mesue; se ben il luminare magno loda quel d'Alessandro. il Thesoro de gli Spetiali loda quel di Mesue, forse per la gallia, nella quale uariano, & in poco altro. Si pari donque secondo il uoler de' Medici. nella descrittione di Mesue ui entrano oncie uentiquattro di cose, & dramma una di gallia. & per ogni oncia di empiastro u'entra grani due e mezo di gallia. e mi marauiglio come si uenda per cosi uil prezo. descrisse Mesue il modo di componer l'uno, & l'altro. e per esser chiaro, non occorre parlarne piu a lungo.

Empiaſtro di melliloto, di Meſue.

L'Empiaſtro di melliloto mollifica ogni durezza ch'è nel ſtomaco, nel fegato, nella milza, e nelle altre parti ancora. Si fa, prendendo di melliloto oncie ſei, fiori di camomilla, cime d'aſſenzo, maggiorana, ſen greco, bacche di lauro, & radici di althea ana dramme tre. ſeme d'appio, d'ameo, cordumeni, ireos, cipero, ſpigo nardo, & caſſia ana dramma vna e meza. d'armoniaco dramme dieci. di ſtorace e bdellio ana dramme cinque. di terbentina oncia vna e meza. fichi polpoſi numero dodici. di ſeuo caprino e raſa ana oncie due e meza. di cera oncie ſei. d'olio di maggiorana, & olio di ſpigo quanto baſta. Acqua doue ſian ſtati cotti dentro il ſen greco, la camomilla, il melliloto, quanto baſta all'infuſion dell'altre coſe. meſſeda ogni coſa inſieme.

Auertimento nell'empiaſtro di melliloto.

EQueſto empiaſtro in molto frequente vſo. il modo di farlo è, che prima tutte le coſe poluerabili ſian peſte bene, & prima la radice dell'althea. le gomme ſi mollirano con la decottione, ch'entra nell'empiaſtro, pigliando le gomme nette, e peſteranſi nel mortaro con il decotto tanto, che ſia fatta buona maſſa. li fichi ſeran peſti ſenz'altra humidità, & paſſaran per il ſtaccio. il ſtorace ſi peſtarà da ſua poſta in vn mortarino, accompagnandoui poi la terbentina, quale è proprio amica del ſtorace. & ſi vniranno inſieme in buona forma. dopò ſi diſfarà la cera, la raſa, & il ſeuo con li olij, laſſandoli alquãto poi raffreddare. vi ſi metteran dentro le gõme calde, & ſi meſſederà ben con vn legno. & dopò ſi metteran li fichi, auertendo, che i fichi e gõme ſiano ben meſſedate perche con difficoltà s'accompagnano. e però è di biſogno diſfarle a poco a poco, e coſi molli s'vniranno all'vnguẽto. e poi ſi meſſederan tutte le polueri con l'vnguento, ſtangheggiando tanto, che s'vniſcan perfettamente. il Theſoro de gli Speciali ordina libre quattro d'olio, qual è molto: imperoche oncie ſei di cera, che vi entra, non richiedono più di libre due d'olio. Auertirà anche

il Spe-

il Speciale, di metter nello empiastro meno humidità, che sia possibile, acciò non si corrompa. come nelle visite ho auertito, & visto ne i vasi più muffa, che vnguento.

Empiastro di crosta di Pane, del Montagnana.

QVesto empiastro è in molto uso. e gioua al uomito di fanciulli, & a coloro, che non possono ritenere il cibo. e però pigliasi di mastice, menta, spodio, coralli rossi, sandali rossi e bianchi, & citrini ana dramma una. di crosta di pane arrostita & macerata per mez'hora in aceto bianco oncie due. d'olio di mastice, & di cotogno ana oncia una. di farina d'orzo quanto basta. si fa empiastro senza fuoco.

Auertimento nell'empiastro di crosta di pane.

QVesto empiastro è frequente in Italia presso a Speciali e Medici, per esser chiaro. il modo di farlo, il lassarò da parte. & se ben dicesse l'authore, che si fa senza fuoco per non esserui cosa alcuna da liquare. alcuni falsamente hanno detto, che vi entra la cera.

Vnguento da sironi, o piattole.

E Molto vsato questo vnguento tra gente sporca e vile. benche esso sia vdorato e bello. si fa così. Prendesi d'unguento rosato di Mesue oncia vna. di argento viuo dramma vna. si messeda ben insieme dandoui del salino., sputandoui dentro a digiuno si farà vnguento, da vngersi per tutto doue sarà bisogno. e doue fusse pidocchi. si vngherà vna cordella da tutti i lati, e si legarà in testa, o nella cintura, che tutti i pidocchi vi s'adunaranno e moriranno. si chiama questo vnguento in Roma, vnguento di peregrini.

Ceroto di pelle arietina d'Arnaldo.

FRa quante descrittioni di ceroti constrettiui si ritruouano, questa di pelle arietina è la piu degna. pero al prepararlo secondo la descrittione dell'authore, pare che sia impossibile, dirò però quel tanto. che bisogna d chiararò il modo di comporlo al meglior

meglior modo, che l'arte mi ditarà. prima si tritaranno tutte le cose poluerabili. le gomme si eleggeranno monde, e si pesteranno con lo decotto della pelle, e si pestano, che siano in buona massa. i vermi della terra saran netti, & lauati in vino negro, e siccati poi, e fattone poluere con l'altre cose peste. il sangue humano sarà d'huomo sano: s'esiccarà in forno temperato di calore, tanto, che si possi ridur in poluere. il vischio v'entra, del quale alcuni per questa compositione prendono le foglie, & altri i granelli, & altri il legno stesso quale è più lodato per tor re per bocca. le foglie però sono più astringenti. il vischio stesso non cõuiene nell'empiastro; però che non conuiene ponto con le cose ontuose, et non lassa far corpo, ma si rilassa, ne permette che'l ceroto s'attacchi. e come saran preparate le cose, si disfarà la colofonia, la cera, & la pece nauale, & si metteran dentro le gomme, e si meßedaran bene, e darasseli quanto sarà dibisogno della colla de la pelle, acciò resti tenace il ceroto. & aggiontoui poi le polueri, si farà ceroto in buona forma. Il vischo quercino, nasce non solamente sopra l'i ice, & i suberi, ma anche sopra i peri, & i pomi. v'entra la cera rossa: qual le vogliono alcuni, che sia la cera artificiosa fatta con cinabrio. nell'unguento d'euforbio v'entra anche la cera roßa. non credo gia, che sia tale l'intentione del Siluio, che si metti cera artificiata, ma che si lasci questa ignoranza da parte. e che con li buoni intenda cera rossa cioè nouella, qual tira al color rosso. s'auertirà anche, che l'oppio si può ridur in poluere con il litargirio. noi però sempre l'habbiamo pesto con le gomme, & incorporato con la colla. a farlo si prende di litargirio, lapis hematitis, sangue di drago, boloarmeno, mastice, incenso, mumia, costo, armoniaco, galbano & uermi terrestri ana dramma meza. di radici di consolida, rose, mirrha, & aloe, ana dramme quattro. di balle marine combuste, galle, balausti, & aristologia rotonda ana dramme sei. di pece nauale, colofonia, cera bianca, & cera rossa ana oncia una. di uischio quercino ana oncie due. di terbentina tanto altro. di sangue humano libra una, meno una quarta. si fa cuocer primamente una pelle di capretto per tutto un dì con i suoi peli, tanto che benissimo liquefatta rimãga in poca acqua, e sia come colla. la qual colata se ne torra una libra. Gioua questo ceroto a crepati, constringe ualorosamente, disecca, & conglutina. a farlo uuol l'authore, che nella libra di colla, ui si meschia il uischio dentro d'un stagnato. si fa bollire agitandolo sempre. poi ui s'aggiongono i uermi terrestri, la cera, la pece nauale, & la colofonia e

la

la terbentina,et tutto'l rimanente,e cosi cuocendone tanto si continoa, che postone una goccia su'l marmo in onto si malassa,& si fa ceroto.

Ceroto constrettiuo dell'Onigo.

QVesto ceroto constrettiuo,hebbe origine dall'Eccellentissimo M. Giouan Antonio dall'Onigo in Padoa.per curar le rotture intestinali è vsato molto in quella città,& esperto per mirabile a questo effetto. a farlo si prende di pece nauale, colofonia,cera noua oncie due.di litargirio, armoniaco,galbano,mastici,consolida media,vischio quercino, mirrha, incenso, acacia, seme di piantagine,frutti di mirto,sumach, noci di cipressi,cauda equina, hipoquistidos,ramich,rose,galle ana dramme due. trochisci di terra sigillata,di spodio con seme d'acetosa,bdellio opopanaco, aristologia, fiele di toro,peli di lepore abrusati,ana oncia meza. rasa di pino, terbentina, aloe,mastici,ana oncie tre. si dissoluono tutte le gomme in acqua vita. dopò si pestano sottilmente le cose,che se debbon pestare. la rasa,la colofonia,la pece,e cera si disfacci.e s'incorpori ogni cosa insieme calde e si faran magdaleoni.auertendo però,che molte volte richiede manco ragia, olio, & terbentina il ceroto, a tal, che sia piu sodo, & non si distrugga.

Ceroto di laudano magistrale.

IL ceroto di laudano è molto valoroso a confortare il stomaco, & a farlo si prende di menta secca,rose rosse,assenzo secco,legno aloe mastici,cinamomo,spigo,cipero,calamo aromatico,incenso, aloe, mirrha,coralli rossi ana dramma vna. di zedoaria,frutti di mirto ana dramme tre. garoffani, galanga, noci moscate, macis,zenzero, gallia muscata e costo ana dramme due e meza. di terra sigillata,abrotano, centonico,centaurea maggiore ana dramma vna & meza.di laudano buono oncie otto.di cera gialla libre due.di terbentina oncie otto. si distrugga la terbentina,la cera,& il laudano insieme.& vi s'aggiongano le spetie.

Cero-

Ceroto stomatico di Galeno scritto da Mesue.

IL ceroto stomatico di Galeno conforta ilStomaco,e'l fegato e mittiga il dolor freddo loro,& eccita l'appetito & aiuta il padire. a farlo si prende di rose dramme xx. assenzo secco dramme xv. di mastice dramme xx. di spigo indo dramme x. trita queste cose sottilissimamente. e fa distruggere al fuoco oncie iiij. di cera,& d'olio rosato lib i. e meza. e si lauaran più volte in acqua rosa,dopo disfatta anco si lauarà in vino antico,succo di cotogni e poco aceto. e dopò messoui le polueri,si faci ceroto.

Auertimento nel ceroto stomatico di Galeno.

MEsue descriue questo ceroto sotto il nome di Galeno & è molto in vso. il modo di farlo è chiaro. alcuni per schiuar la fatica non lo sogliono lauar,per il che perde molto del l'astrittione,& confortatione. & a farlo, come è destrutto l'olio con la cera si lauarà piu volte con l'acqua destillata delle rose e non d'infusione. e poi si dissolue e di nouo si laua co'l vino antico e succo di cotogni,& aceto, & si meschiano le polueri,e fassi il ceroto.

Ceroto hissopo di Filagrio,di Mesue.

L'Hissopo ceroto di Filagrio, è di molta esperienza alli dolori di milza,del stomaco, e del fegato, e delle durezze di quelli. è valoroso al dolore della matrice,& all'aposteme di quella. e fattone linimento in pessario, gioua alle durezze e nodi delle gionture. a farlo prendesi di zaffrano dramme cinque. di bdellio,mastici,armoniaco, aloe, storace liquida ana dramme sette. di ceragialla libra vna. di terbentina onc. vna e meza di midolla di stinchi di vacca,e grasso d'oca ana dramme quindeci. d'hissopo humida libra vna e meza. d'olio nardino quanto basta. il bdellio l'armoniaco & l'aloe, si an dissolti in acqua d'infusione di fen greco e camomilla. & con il resto si faccia vnguento. e dopo Filagrio v'hanno aggionto d'espressione di squilla oncie tre. d'olibano oncia vna. di seuo di vitello dram. xv & in altro di cera lib. vna meno vna quarta, & è più conueniente.

Auerti-

Auertimento nel ceroto di Filagrio, detto hiſſopo.

QVeſta deſcrittione è la ſeconda appreſſo Meſue di queſto ceroto d'hiſſopo, & è piu anche in vſo. alcuni la fanno far con l'aggiontione, & altri ſenza. quanto al modo di comporlo, dirò, che le gomme ſi debban diſſoluere. il zaffrano, il maſtice, e l'aloe ſian peſte e paſſati per il ſtaccio. la cera, terbentina hiſſopo humida & altri ſian deſtrutti al fuoco. dopò raffreddate alquanto, vi ſi aggiongerãno le gomme, e meſſedaranno, & al fine poi ſi metteran le polueri, e ſi ſtangheggiaranno bene per incorporarle.

Ceroto di ſolatro magiſtrale.

QVeſto ceroto di ſolatro detto magiſtrale, ſi ſuole componere in forma di vnguento, & è marauiglioſo alle infiammationi ulcerate. e ben, che ſiano diuerſe le deſcrittioni, ſcriuerò quella, che ſi ſuole piu vſare, e ſarà queſta. Prendi di litargirio lauato libre tre di ceruſa lauata libra una e meza. d'olio roſato libre quattro e meza. di ſucco di ſolatro libre tre. facciaſi bollire ogni coſa a fuoco lento tanto, che s'inſpeſſiſca, & vi s'aggionga d'incenſo poluerizato oncie tre. altri non ui metteno l'incenſo.

Vnguento detto linimento ſemplice.

QVeſto unguento hebbe origine da Padoa da un ceroico detto M. Domenico Seno, famoſo. è ualoroſo per male di gambe ulcerate, & in caroli infiammati. a farlo, ſi prande d'unguento di ſolatro ſenza incenſo, & unguento infrigidante di Galeno ana oncie dodici. ſi disfa al fuoco, e caldo ſi mette in mortar di piombo per ſpacio di tre hore, meſſedando. e poi ſi ſerua per uſarlo.

Empiaſtro barbaro magno, di Galeno.

E Deſcritto queſto empiaſtro barbaro da Gal. nel fine del libro della compoſitione di medicamenti ſecondo i generi. è ualoroſo al conſolidare le ferite ſanguinolenti e noue, & anche all'ulcere antiche e ſinuoſe,

nuose, a i morsi di cani, e di huomini, & alle condiloma infiammate, e al principio delle podagre. a farlo si prende di pece libre otto. di cera libre sei, & oncie otto di ragia di pino libre cinque, & oncie quattro di bitume libre quattro. d'olio puro libra una & oncie sei. di spuma d'argento, cerusa, & erugine di rame per ciascuno dramme ventiquattro. d'incenso oncie sei. d'alume liquido dramme dodici. d'alume scissile oncie quattro. d'opopanaco, squamma di rame, & galbano ana dramme dodici. d'aloe, oppio & mirrha ana dramme quattro. di terbentina oncie vintiquattro. di succo di mandragora dramme sei. d'aceto hemine sei. & facciasi ceroto secondo l'arte.

Empiastro barbaro piccolo, di Galeno.

TOgliesi di pece, ragia di pino, ragia cotta, e bittume ana libra vna. di spuma d'argento dramme dieci. di cerusa & rugine di rame ana dramme cinque. d'opopanaco dramme tre. d'olio oncie noue nel verno, & oncie sei nell'estate. Si liquefanno le cose liquabili, & si pestano tutte, che si possono pestare nel mortaro, affondendole con aceto. e volendolo piu clemente, vi s'aggionge di succo di hiosquiamo dramma meza, e d'oppio tant'altro, e facciasi ceroto.

Auertimento ne i ceroti barbari, di Galeno.

DA poco tempo sono venuti in vso le compositioni delli Empiastri barbari maggiore e minore, che per auanti nõ v'era memoria alcuna di loro. & meritamente, per le marauigliose vertù, che possedono, si deuono preparare, & hauerle in gran stima. & per esser di molta importanza, è di bisogno comporlo, secondo l'ordine descritto da Galeno, e non manca li in cosa alcuna, non essendoui messi li simplici, che v'entrano, senza gran consideratione. S'auertira dunque, che da ogni tẽpo non si ponno comporre quelli medicamenti, per cagione della mandragora, che vi entra del suo succo, & però si deue fare al tempo, che la mandragora è nel suo vigore, da potersene trare il succo. si osseruara donque con gran diligenza, che venghi questo ceroto virtuoso. si poluerizi donque prima il bittume, & si passi per il staccio, e sarà messa la poluere sopra

una carta. poi sia pesto l'incenso, la squamma del rame, l'aloe e la mirrha, è tutti siano pesti e passati per vna pezza di tela. la squamma però sarà preparata sopra al porfido. e si riserbaran dette cose per se sole. l'opopanaco & il galbano siano infusi nell'aceto. & passati per vna pezza, che sia consumato in parte l'aceto. & che habbia buona consistenza. lo alume liquido, & lo scissile siano pesti insieme benissimo, acciò non si senti alcuna asperità. & che diuetino polline. & preparate tutte dette cose con diligenza, si prenda poi la pece, la cera, la ragia di pino, e si farà liquida al fuoco. & occorrendo, che siano sporche, si colaranno per vna tela. l'olio si messedarà co'l litargirio, & cerusa, & si metterà al fuoco, facendoli alligare insieme in buona forma, non già dura, ma che habbia corpo d'vnguento. & subito vi si metta ragia di pezzo, e cera, tornandolo in debol fuoco, messedandolo bene. & così caldo, vi metterà dentro il bittume. menando con la spatola, & poi si metteranno la terbentina, & le gomme non troppo calde. dopò si messedarà, & se li darà l'alume poluerizato. & così il resto delle polueri, facendone bona mistione, in magdaleoni, ouero in balla, secondo il volere di chi li compone. & benche gli Speciali e Medici, piglieranno per l alume scissile l'alume di roccha, come il Brasauola, & il Fuchsio dicono: nōdimeno ritrouādose ne del vero scissile, come ne ho hauuto io per gratia del Signor Giouan Vincenzo Pinnelli mio Signore, non si potrà iscusare Speciale alcuno, di non farlo con quello, come comāda l'authore. & così anche l'empiastro isis, senza il vero alume scissile qual è piu astringente di quello di roccha. e però acciò il medicamento sia fatto fidelmente ogn'un procuri di hauerlo & chi non lo vorra ritrouare, sarà meglio lasciarlo far a q̄lli, che non guardano a fatica, ne a dinari, per far fidelmente i medicamenti. perche l'auaritia acciecamolti a far cose contro il douere si suol preparare questo ceroto in molte parti d'Italia, e tutti dicono hauerlo fatto, secondo i canoni & pochi sono, che facciano distintione di questi alumi, & precise in Italia, qual benche nutrisca huomini degni, & eccellentissimi nell'arte della Speciaria, ve ne sono però alcuni peggior di zauattini per esser la base di questo ceroto il bittume,

però

Vnguento splenetico magistrale.

P[illegible], Fe- [illegible] ceran[illegible] g[illegible] e si messe la [illegible] dello lio & l'[illegible] e, [illegible] no in parte [illegible] di cappari, ta[illegible] [illegible]ino. e con detto v[illegible] mil- za, che [illegible] per im- parare, & [illegible] di molta, [illegible] i [illegible] [illegible] to. [illegible] to [illegible] Roma volli visitare quella [illegible] santa, et li feci quel [illegible] per vagare del mondo [illegible].

Vnguento da [illegible] magistrale.

T[illegible] col ma- [illegible] appresso di [illegible] si fa aggiungen- do per ogni libra di vnguento [illegible] al fuoco oncia mezza di verderame sottilmente pesto. auertendo, che l'un- guento [illegible] vien da alcuni chiamato vnguento citrino. e se ben si [illegible], che si mette mezza oncia per libra di vnguento, comunemente vi si pongono tre dramme, per non far lo molto gagliardo. nè bisogna me- scolar molto questo vnguento, acciò non perda il colore. e però come [illegible] comincia a rafreddare, e dibisogno lasciarlo senza, che si messe[illegible] nè [illegible] molto caldo, acciò non vadi al fondo il verderame ma è di- bisogno che non si muoui più l'unguento, e stia così [illegible] fin che non [illegible], & quando vedessi che l'vnguento fusse smarrito di co- lore [illegible] e. & il colo. e subito torna, e questo ho detto per- che [illegible] come non vedono nel'unguento [illegible], [illegible] esser [illegible].

Vnguento digestiuo magistrale.

SI fa questo vnguento digestiuo così. prendasi di terbentina oncie due. di tuorli d'oui numero [illegible]. di farina d'orzo dramme quattro. di zaffarano dramma mezza. di mele rosato [illegible] vna. si fa vnguento [illegible] cosa, che venghi a buona forma. e tal volta v'aggiongono l'olio rosato [illegible], si prepara per ordine di ciroichi [illegible] da Speciali [illegible], per ogni parte d'Italia benche ne sono alcuni, che la fanno di sola terbentina con un tuorlo d'ouo meschiati.

Vnguento da occhi magistrale.

QVesto vnguento è [illegible] al prurito delle palpebre & rossore, e si fa in questa guisa. prendasi di butiro fresco oncie vna. di tutia preparata [illegible]. d'aloe epatico [illegible] mezza. d'ambra gialla grani [illegible]. poluerizati tutti bene si [illegible] nel butiro, e si farà vnguento.

Vnguento contro la Gonorrhea di Nicolò Fiorentino.

SE sarà per riscaldagione et non per debilità di reni, questo vnguento sarà di molti giouamenti per la gonorrhea, & si farà in questa guisa. prendasi d'olio [illegible] tino, e nenufarino ana oncia vna. di mucillagini di psillio e di semi di cotogni fatti in acqua rosa [illegible] mezza di sandali bianchi & rossi, terra sigillata, [illegible], e pietra hematite ana dramma vna. di canfora dramme due. pestansi le cose da pestare secondo l'arte, e cō cera bianca si farà vnguento.

Empiastro di bacche di lauro, di Mesue.

L'Empiastro di bacche di lauro giova a dolori [illegible] del flemma[illegible], delle reni, della matrice e [illegible] ventosità e da causa fredda. e si fa in questo modo. prendi d'incenso, mastice, [illegible] oncia vna. di bacche di lauro oncie due. di cipero, costo, [illegible] mezza. di mele [illegible] quanto basta. & steso sopra vn panno si mette [illegible] doue sarà di bisogno. Ma si triplicarà il peso del [illegible], & vi s'aggiungerà [illegible] secco di capra ò di vacca al peso di tutti gli altri. sarà mirabile per l'hidropisia.

A[illegible] l'empiastro di bacche di lauro.

QVesto [illegible] di bacche di lauro, in alcune parti di Germania suole esser in vso, senza l'aditti[illegible] del cipero e [illegible]. il modo di comporlo è chiaro e però non ha di bisogno di dichiararlo, s'auertirà [illegible], che le pomole del lauro [illegible] la prima scorza di sopra prendendo per vso dell'empiastro solamente le parti interiori. [illegible]ono i lauri in Italia [illegible] e noti a tutti così quelli delle foglie larghe, come delle foglie [illegible] chiamo Plinio arbor celeste, perche [illegible] se li dicea anche arbor pacifico, perche quando si [illegible] a i nimici, daua segno di pace [illegible] detto arbor [illegible], imperò che erano da [illegible] coronati i dotti Poeti & gli Imperatori. Allo[illegible] d[illegible]

Empiastro alla ponta magistrale.

S*I [illegible] d'althea [illegible] & viole a[illegible] di farina [illegible], di fengreco, [illegible] di lino altretan[illegible] violato, di [illegible] dolci ana onc otto. [illegible] stro cō buona arte.*

V[illegible] pe[illegible] radici d'althea [illegible], di [illegible] camomilla, [illegible] manip. [illegible] cin[illegible] bollira ogni cosa [illegible] e si cola e si diss[illegible] con la [illegible] e di [illegible] di lino ana oncia vna. di farina d[illegible] s'aggiunge d'[illegible]anet[illegible], di gigli bianchi, e di m[illegible] quanto basta, e si fara empiastro.

Auertimento nell'empiastro per li ponta.

QVesto primo empiastro per la ponta è descritto da alcuni, ma da qual authore [illegible] tratta la descrittione, non mi è noto. di Mesue però tra molti, che ne ha descritti nella sua prattica, niuno si rassembra a questo. è però frequente il suo vso [illegible] Germania, che essendo giouinetto mi successe il detto male, & mi fu applicato questo empiastro, e ne senti giouamēto. e qui in Italia non mi è stato mai ordinato da medico alcuno. il modo di comporre il detto empiastro molto facile si

arà prima cuocere in acqua le radici dell'althea [illegible], che véghin tenere, e si pestino nel mortaro, [illegible] con vn coltello sopra vna tauola, che si possano [illegible] il [illegible]cio, con [illegible] humore che si potrà [illegible] gli [illegible] ingredienti. dopo [illegible] l'olio, & [illegible], & vi si aggionge [illegible] le radici di althea. & non [illegible] bollire altramente, come hanno insegnato alcuni, accioche l'empiastro si conserui, [illegible] che questi [illegible] si [illegible] conseruare, [illegible] preparano [illegible] del bisogno, ne si ponno altramente conseruare. & non essendo tutti di fresco sono inualidi e senza vertu. [illegible] quanto fussero bolliti gli olij ch'entrano in quello empiastro, perderiano le loro vertu. per esser manifesto con quanta diligenza [illegible] ha insegnato a componer questi olii, & conseruarli. [illegible] se fussero bolliti cō le radici [illegible] la vertu di tutte le parti. dūque [illegible] saranno [illegible] le radici col'olio, vi s'aggiongono [illegible] le polueri [illegible]

Empiastro di senape di Democrito.

L'*Empiastro di senape di Democrito gioua alla sciatica & alle podagre [illegible] delle ossa. cōferisce [illegible] mi[illegible]eggine, alla litargia & a tutte le passioni [illegible] di fichi secchi e [illegible] li [illegible] per hore xxiiii. e [illegible] si [illegible] à. dopo [illegible] di senape d'[illegible] parte [illegible] l'empiastro [illegible] senape [illegible] parte [illegible] empiastro al luoco [illegible], [illegible] pia[illegible] non ui es[illegible] infusi nel[illegible] della milza. al[illegible] la radice di enola [illegible] frigide e uentose [illegible] e simili, per esperienza. [illegible]*

Auerti-

Auertimento nel empiastro di senape di Democrito.

QVesto empiastro di senape di Democrito descritto da Mesue è in molto poco vso. Paulo Egineta, & altri descrissero sinapismi simili a questo, senza l'aggiontione però che scrisse Mesue ne per questo si vsa altrimenti. laudo anche l'uso di questi Dioscoride nel capito. 143. del 2. libro. si elegge il senape, che sia ben rosso, e non molto secco. rompendosi sia verde di dentro. si ritruoua vna spetie di senape qual veramente non è tanto acuto come l'altro. produce il seme bianco, & è chiamato rochetta. si mette nelli mosti auanti, che cominciano a bollire, & li mantiene dolci molti giorni.

Empiastro di Cimino, di Giouan di Vigo.

L'*Empiastro di cimino di Giouan di Vigo, è ualoroso a risoluere il sangue, & il suo liuore nelle battiture doue è il sangue sotto la pelle morto. a farlo si toglie d'olio d'aneto oncia una. d'olio d'assenzo, di mirto e succo di rafano ana dramme tre. di cimino trito dramma una. di uino odorato oncia una. si bolle ogni cosa insieme fino che si cõsumi il uino, poi si cola, e cõ cera bianca si fa ceroto.*

Vn'altro dell'istessa intentione magistrale.

S*I prende d'assenzo fresco manip. tre. radici e fogl'e di consolida fresca manip. due. di camomilla, e melliloto ana manip. uno e mezo. di farina di greco, di seme di lino ana dramme tre. di farina di faua oncie quattro. di farina d'orzo, e di semole trite sottilmente ana oncia vna e meza. di cimino oncia meza. di dauco, & anisi ana dramma vna & meza. d'olio di camomilla, di gigli bianchi, rosato, e di camomilla ana dramme sei. di zaffrano scropolo vno. farai empiastro con la decottione dell'herbe fresche.*

Vn'altro.

P*Rendi di cimino oncia vna, di sal commune altretanto. di mele oncie quattro. mescola dopò pesti, e cuocili un poco al fuoco, & fanne come vno empiastro.*

Auertimento nell'empiaſtro di cimino.

QVeſto empiaſtro di cimino rare volte ſi vſa. non reſtarò però di ſcriuerlo, ſe alcuno il voleſſe oprare. e però nõ ſolamẽte l'ho deſcritto ſecondo l'ordine di Giouan di Vigo, ma ſecondo dui altri modi. l'ho viſto vſare in alcuna parte di Italia detto empiaſtro, quale è molto virtuoſo per il mal, che ſuol venire ſotto a i piedi, per il molto caminare, e per il premere delle ſcarpe. adimandato quel male da i vulgari ſebateure & ſe ben l'authore ordina, che ſi facci bollire ogni coſa inſieme; dirò però, che'l cimino ſi debba metter nel fine, quando ſarà alquanto rafreddato, & ſi aggiongerà il peſto, e ſarà il ceroto più virtuoſo.

Ceroto di Giouan di Vigo per l'oſſa rotte.

A Far queſto ceroto ſi prende d'olio mirtino, olio roſato omfacino, ana libra meza. di ſucco di radice d'althea libre due. radici di fraſſino e foglie di eſſo, foglie, & radici di cõſolida minore, foglie e frutti di mirti, foglie di ſalce ana manip. vno. ſi peſtano alquanto, & ſi bollano in vino negro l'herbe, & le radici, con altretanta acqua, ſino alla conſumatione della mità, et con mirrha, & incenſo ana oncia meza, ſi cola poi con forte ſpremitura, & vi s'aggionge di ſeuo di becco libra meza. di terbentina oncie due. di maſtici oncia vna. e di nouo ſi bolle con detti olij fino che ſi conſumi la dec[illegible]one. poi ſi cola, & vi ſi meſchiano di litargirio d'oro e d'argento ana oncie tre di boloarmeno e terra ſigillata ana oncie due. di minio dramme dieci. e coſi ſempre ſopra'l fuoco meſchiando ſi cuoce a debita conſiſtenza. & con baſtante quantità di cera noua, ſi fà ceroto. la vertù è vnita per riſtorar le rotture dell'oſſa. acquieta il dolore, e conforta i membri, ligandolo ſu la rottura.

Auertimento nel ceroto di Gio. di Vigo per la rottura dell'oßa.

DEſcriſſe Giouan di Vigo queſto ceroto nel ſuo antidotario nel capitolo de gli vnguenti, & ceroti pertinenti all'uſo della chirugia. & lo chiama ceroto di noſtra inuentione,

ordinato

ordinato alle rotture dell'ossa.è in frequente vso presso a barbieri, & mal composto, atteso, che non vien ordinato a Spetiali. e veramente par che mal l'habbi saputo ordinare l'authore, e molto confusamente. però volendolo buono, è dibisogno, che sian bollite l'herbe con vino, & acqua, con gli olij, & mucillagini, alla cōsumatione della humidità dopò si fa l'espressione, & con il litargirio si ponera al fuoco, cuocendolo tanto, che venghi a buona forma, & possi sopportare la poluere de la mirrha, e dell incenso, & gli altri ingredienti, con aggiógerui vn poco di cera, acciò si facci in buona forma & questo modo si deue tener in compor questo ceroto. e non alla rouersa, come ho visto farlo da un barbiere in Zara qual feci riprendere dall'Armiraglio del Clarissimo General Contarino, per il bisogno del quale composi il detto ceroto, presente il detto barbiero, acciò imparasse a farlo per il beneficio d'altri, che li occorressero.

Sparadrappi magistrali.

LO sparadrappo valoroso per curar le piaghe putride delle gambe, si fa in questo modo. prendesi di camfora oncia vna. di minio e litargirio ana libre due. di piombo brusato libra vna. di tutia dramme sei. d'olio commune, & olio rosato ana libre cinque. d'acqua vite dramme sei di cera oncie sei. mette gli olij al fuoco, e fatti caldi v'aggiongerai il litargirio, il minio, & il piombo, e messeda con la spatola, finche venghi a forma di cera. al fin vi darai l'acqua vite, & la cera. & metti in vltimo la camfora.

Vn'altro.

PRendi di cerusa, & litargirio ana libre cinque. di cera bianca libre due. d'olio commune libre xx. cocile a lento fuoco, e fanne sparadrappo. si fanno questi sparadrappi ad vso di poueri per sparagnar delle strazze di metter li vnguenti ò ceroti. sono in poco vso.

Ceroto per le reni magistrale.

GIoua questo empiastro tenuto sopra le reni, per ritener il parto, & confortar il dorso debili. si fa prendendo di mastici oncia meza. di laudano dramme tre. di cera citrina dramme due. di bistorta, no-

ce di cipreßo, ipoqu ſtidos, acatia, ſangue di drago, terra ſigillata, roſe roſße, boloarmeno, ana dramma vna e meza. facciaſi ceroto, vi s'aggionga un poco di terbentina, acciochè ſi attacchi.

Empiaſtro di agli, di Actio.

L'*Empiaſtro di agli di Actio ha vertù di tirar, è valoroſo ad ogni tumor duro, alli abſceſſi, foroncoli, alle ſcrofole, & all'apoſteme dell'anguinaglia. cura le fiſtole, l'impetigini, & le durezze delle mamelle. ſi fa in queſto modo. prendeſi di cera libre due. di colofonia oncie due. e di medolla ceruina altretanto. di nitro bianco oncie otto. di agli numero venti d'olio lib. quattro. farai bollir l'agli mondi nell'olio tanto, che ſiano torrefatti. & colato l'olio, v'aggiongerai le coſe liquabili. e al fine il nitro, e farai empiaſtro. Noi (dice Actio) il paramo coſi. prendiamo di cera, & colofonia oncie cinque. di nitro oncie ſei. di midolla ceruina oncie due. di agli numero trenta. incarna, attrahe l'humore, e fa cicatrice da per ſe ſolo, ſenza altra miſtione.*

Vnguento cordiale magiſtrale.

P*Rendi di ſandali roſſi e citrini, ſeme d'acetoſa, e coralli roſſi, di ciaſcuno dramme iij. di fiori di nenufari oncia i. di margarite preparate dramma una e meza. di camfora ſcrop. i d'olio di nenufari oncie noue. di cera oncie due. meſſeda e fa vnguento. laudando prima, che ſi mettano le polueri l'olio e la cera, con acqua roſa, e poi ſe ne farà vnguento.*

DEL-

DELLE REGOLE DI SPETIALI

NEL COMPORRE VNGVENTI CEROTI ET EMPIASTRI.





Anno hauuto per antico vso gli Spetiali nel comporre gli vnguenti, e ceroti, vna regola generale, che le Spetie o polueri debbano esser sottilissime pesti, acciò entrino lor virtù, e penetrino dẽtro per le parti porose del corpo. Il contrario di queſto credo hauer scritto nelli canoni vniuersali ? del arte nel principio di questo libro, che le polueri da esser applicate nelle parti di fuori, deueno ragioneuolmente esser alquanto grossamente peste, cosi per Empiastri, e Ceroti, come anche per qual si voglia altro vso, acciochè la virtù nelle parti più vnite si possi prestar da longi, e da presso megliore, cosi nel mollire, come nel discutere, obstruere, & altre operationi. Il che occorre per il contrario a quelle, che si danno per dentro, che hanno da passare per anguste uie, & vnirsi alle parti affette. & le cose grossamente peste hauendo più corpo, hanno con seco maggior virtù, quale ponno prestare alle parti doue sono attualmente applicati. Nelli vnguenti dunque è regola come si vede appresso Mesue nel vngnento sandalino, che in oncie cinque, e dramme due di polueri si mette libre vna di olio, e di cera oncie tre, e dramme tre, facendo le noue dramme per oncia, come è il costume di Vinegia: e cosi vien lo onguento in forma dura. La comune regola è, che per libre vna di olio si metta oncie tre di polueri, il che è contro l'intentione

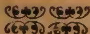
tentione di Mesue nondimeno li Speciali alcune uolte sono sforzati fare secondo il comun uso. & alcuni hauendo visto lo unguento sandalino denso, hanno pensato, che fusse per la molta cottura, e si sono ingannati, per hauere sopra di ciò poca esperienza, perche lo unguento è fatto con la cera, & olio liquefatto. Oribasio nel secondo libro del Sinopsia, da regola, che nelli cerati liquidi per le lassitudini, l'olio sia quadruplicato alla cera. & per le fratture sia duplicato: quando poi si deue fare a forma di empiastro, si deue metter l'olio cō equal parte di cera, se l'aria sera temperata: ma se la cera sara inuecchiata, & l'aria fredda, se li deue metter alquāto più d'olio, che di cera: ma se la cera sara grassa e noua, e l'aria calda, l'olio deue esser di poco menor quantità, che la cera, cioè oncie tredeci d'olio, & una libra di cera: & questo non è osseruato appresso gli Speciali in questi giorni nostri.



DISTIN-

DISTINTIONE VNDECIMA

DE GLI OLII.





I cauano gli olij, alcuni per espressione, altri per riceuer in essi l'impressione d'altri semplici per decottione: & altri per resolutione delle vertù delle cose, per vertù del calore: come si vede nelle operationi delli Alchimisti. Diremo prima delli olij cauati per espressione.

Olio di mandole dolci, & amare.

L'Olio delle mãdole dolci lenisce l'asperità della gola, e del polmone, e delle parti anche esteriori del petto. morbida le durezze, & siccità delle gionture. conferisce à gli hettici, & consumati, & augumenta lo sperma. e se dentro si getta, gioua à gli ardori della matrice & della vesica. Si fa, togliendo di mandole mondate da l'vna, & l'altra scorza. pestale, e fanne pasta, & lassale cosi in luoco caldo per spacio di hore cinque. e di nuouo si ripestano alquanto. & messele in vn torcolo nel sacchetto, se ne caui l'olio. & in doppio vaso si cuocano per conueniente spacio, e spremendole dentro al sacchetto con il torchio, ne cauarai più olio. ouero il sacchetto delle mandole serà sepellito in cenere calda e spremuto, se ne cauarà olio in abondanza, ouero malaßandole in acqua calda in vn vaso, & poi spremendo ne vscirà l'olio abondante. L'olio di mandole amare apre l'oppilationi, e discaccia la ventosità. gioua alla sordità, & al dolore dell'orecchie, & à i suffoli. si caua, come s'è detto, dell'altro di mandole dolci.

Olio di noci regie, di Mesue.

L'Olio di noci regie dissipa le ventosità grosse. discute i tumori & vale alle punture di nerui, & proprio con calcina lauata. e gioua anche alla scabbia. fassi come l'olio di mandole.

Auertimento nell'olio di noci regie.

E Molto frequente l'vso di questo olio nõ solamẽte per l'vso della medicina, ma anche per polire i legni delle nogare, & l'vso di olio. è chiamato questo frutto da Latini ghianda di Gioue: imperoche essendo le ghiande ne i primi tempi nell'vso di cibi, è ritrouato poi questo frutto per simil vso è detto ghianda di Gioue, per eccellenza: l'ombra del qual arbore è molto noiosa alla vita humana, come disse Geleuo al lib. 3. de morb. vulga. a cui di natura s'assomiglia il bosso e la verza. Sono le noci contrarie a i veleni, e preseruano anche, come si legge in Galeno nel libro de gli antidoti, che mangiate con fichi e ruta preseruano dal futuro veleno. il che affirmò prima Dioscoride.

Olio di grisomele, di Mesue.

L'Olio di grisomele acquieta il dolore delle parti del sedere, e delle hemmorrhoidi. e dissolue i tumori delle dette parti, gli impedimenti della lingua, i tumori delle ferite, & i dolori dell'orecchie. Si fa come li già detti.

Auertimento nell'olio di grisomele.

SI fa questo olio nel modo dichiarato nel far l'olio di mandole. chiamasi volgarmente olio d'armelini, frutti notissimi in Italia, da altri detti armoniachi.

Olio di persico, di Mesue.

L'Olio di persi[illegible] l'oppilatio[illegible] al dolor dell'orecchie, & v'uccide dentro i vermi, & linito caldo [illegible] i vermi delle ferite. [illegible] al dolor delle parti da sedere, & delle hemorrhoide, & à i tumori di quelli.

Auertimenti nell'olio di persichi.

SE ben in Vinegia [illegible] l'olio di persico, in altri luochi però in Italia [illegible], e si caua dall'anime dell'ossa & ha le facultà [illegible] dell'olio di [illegible] chiamate alcune [illegible] delle quali le noci persiche sono vna specie [illegible] da Auerroe, antipersiche.

Olio di cherua, di Mesue.

D[illegible] le grosse ventosità dal corpo, & [illegible] al dolore del stomaco, & alla colica, & [illegible] con la vertù sua all'hidropisia, fatta [illegible]. si fa, come s'è detto [illegible].

Auertimenti nell'olio [illegible].

E Chiamato [illegible] olio cicino, o [illegible] e da altri di cherua. [illegible] altro [illegible], che quello animal detto zeccha, che s'attacca à i cani, & ad altri animali, la primauera. Si fa delle semenze [illegible] di detta pianta, come delle mandole s'è detto. Dioscoride insegna à cauar detto olio in due modi, però il secondo è migliore. Cherua.

Olio di noci d'India, di Mesue.

G[illegible] delle noci d'India à dolori di [illegible], le[illegible] il petto [illegible] & il polmone [illegible] la voce, ingrassa, e fa abon[illegible]. fassi come ne gli altri di sopra s'è detto.

Auerti-

Auertimento nell'olio di noci d'India.

S'Auertirà nel far quest'olio, che le noci siano trite con la grattugia, e dopò peste molto bene e riscaldate, come s'è detto nell'olio di mandole, e se ne caui l'olio

Olio di been, di Mesue.

L'Olio di been incide, assottiglia, sterge e mondifica. apre l'oppilationi, e messo nell'orecchie gioua al suffolo, & alle sordità, & dolore di quelle. risolue le [illegible], & le dure apostem[illegible] del fegato e della milza. conferisce allo spasimo, & all'infermità fredde di nerui. vale alla mo[illegible], à i [illegible] delle pieghe, alle lentigini, & dolori delle gionture [illegible] l'olio [illegible].

A[illegible].

SI ritruoua l'vso di questo olio appresso a i profumieri, se ben e valoroso nelle cose [illegible] e di tal natura detto olio, che mai si rancisce, anzi che conserua molto gli altri odori. e però l'oprano molto per farne misture di profumi. chiamano i Greci questo grano mirabolano, & anche ghianda vnguentaria.

Ol[illegible] di Mesue.

Gioua l'olio di seme [illegible] allo spasimo. [illegible] di neruì, e di gonture, & [illegible] e del [illegible] come [illegible], apostemi, e dolori [illegible] come l'olio di sisamo [illegible] che [illegible] le [illegible].

A[illegible]ertimento [illegible].

L'Vso di [illegible] olio e [illegible], che non ha di bisogno di dichiaratione [illegible] auertendo, che per far l'olio di [illegible]mo, non vogliono scorticar li semi, come dice Mesue, & l'esperienza

tienza dimostra ogni giorno appresso a coloro, che cauano olij con espressione e se questo olio non rendesse mai odore, è più durabile al render lume de l'olio comune, e saria in maggior vso.

Olio sisamino, di Mesue.

L'Olio delli grani del sisamo fa diuenir grasso à chi l'vsa. augumenta la sperma. lenisce le durezze, & le parti aspre. lenisce la gola, & gioua all'asprezza della canna del polmone. & è materia di molti altri olij [illegible] mandole. & è di bisogno, che detti grani siano [illegible] scorza.

Auertimento nell'olio di sisamo.

E Materia di molti altri olij l'olio di sisamo, come dice l'authore: imperoche entra nella compositione di molti in luoco d'olio comune il modo di farlo è chiaro. facciasi secondo che l'authore [illegible] insegna Dioscoride nell'olio balanino, qual dice che si fa con l'olio di sisamo come l'olio balanino, e tutti due si fanno per espressione. Di questo seme si [illegible] Candia. & chiamanlo i Greci [illegible]

Olio di papauero, di Mesue.

L'Olio [illegible] febri, [illegible] dal dormire. si fa [illegible]

Auertimento nell'olio di papauero.

SI fa questo olio come gli altri precedenti per espressione, [illegible] nel prouocare il sonno. e stò amirato come [illegible] si poco vso, essendo si virtuoso. sono tutti i papaueri [illegible] in Italia, eccetto il spumeo, qual fin'hora non è stato dimostrato [illegible] vogliono alcuni, anzi su [illegible] non hauendo ardimento d'affermarlo, che fusse l'herba detta gratiola, ouer

Papauero spumeo.

sa ouer gratia dei, qual e muoue il corpo, & il uomito, come s'attribuisce al papauero spumeo. fa ancora Mesue l'olio di fiori di papauero, nel modo che si fa l'olio rosato [illegible] vi[illegible]olo.

Olio di semi di zucche, di Mesue.

L'*[illegible] di zucche [illegible] ne i [illegible] [illegible] delle febri, & a [illegible] [illegible] il [illegible] [illegible] e [illegible] far [illegible] semi, e loro [illegible] [illegible] la [illegible].*

A[illegible]

Finiscono qui le descrittioni di Mesue de gli olij, [illegible] per [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] per far olio per questa [illegible] [illegible] del [illegible] [illegible] a-uerti [illegible] però di non [illegible] [illegible] [illegible] da lor [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] vigo-re, dell'olio [illegible] [illegible] [illegible] dell'[illegible] [illegible] [illegible] il [illegible] [illegible].

Olio [illegible] di Mesue.

L'*[illegible] [illegible] [illegible] [illegible].*

[illegible]

QVel [illegible] del [illegible] & [illegible] del [illegible] [illegible] [illegible] il [illegible] [illegible] [illegible] co [illegible] [illegible] per es-sere [illegible] di quell'olio di [illegible] [illegible] [illegible] collet[illegible] [illegible] per fa [illegible].

ne olio: imperoche nõ pate cottione alcuna. e però ci dà auertimento, che si facci ben bollir l'olio prima, e cauato dal fuoco bollẽdo ancora vi si metterà la ruta, e tanto si lasciarà dentro, che s'infiappisca, e farà l olio con la vertù della ruta. ma bollendo al fuoco, si dissoluerà la vertù di essa.

Olio di cappari magistrale.

L'Olio di cappari è ottimo alla durezza, all'oppilatione, & al dolore della milza, & ad ogni altra sua infirmità. à farlo si prẽde di scorze di radici di cappari dramme otto. di ireos, agno casto, scolopendria, cipero ruta ana dramme due. tamarisco ana dramme quattro. d'olio comune libre due. di buon vino & aceto ana oncie due. bolliranno tutti, fin che si consumi il vino.

Auertimento nell'olio di cappari.

L'Olio di cappari si ritruoua preparato in tutte le spetiarie, però in diuersi modi. tutti fanno vn'istesso effetto. s'auertirà di farlo bollir in bagno di Maria, & non in pentola: ò come opra la maggior parte, che al fin è consumato il decotto e la vertù, nõ hauendo diligẽte riguardo alla cottione.

Olio di cotogno di Mesue.

L'Olio di cotogno conforta il stomaco, & i membri, che seruono alla nutritione. & alla lassitudine di nerui, e probibisce il sudore. fassi cosi. prendi di carne di cotogno di meza maturezza, con tutto il suo scorzo, e del suo succo ana parti eguali. olio d'oliui incompleti quanto basta. mettili in vaso di vetro al sole per giorni quindeci. cuocili poi in doppio vaso per hore quattro. e dopò cauane, & metti de gli altri cotogni, & succo. & fatto cosi due ò tre volte, si colarà l'olio.

Auertimento nell'olio di cotogni.

A Far quest'olio di cotogni, la maggior parte peruerte l'intentione dell'authore: imperoche in luoco dell'olio om

 facino,

facino, oprano il comune. altri lauano l'olio comune, & il mettono in luoco dell'acerbo. il modo di farlo è chiaro. si mutarano i cotogni e succo almeno due volte ò tre. facciansi ogni volta bollir nel bagno di Maria.

Olio di mirto, di Mesue.

L'Olio mirtino conforta il stomaco, & il cuore, & i nerui. hà vertù astringente. e si fa come l'olio di cotogni. così dice l'authore. e per volere farlo virtuoso, è dibisogno non solamente torre l'olio omfacino, ma anche i fruti, & frondi del mirto, et anche il succo, pestarle insieme e farle bollire in doppio vaso, come s'è detto nell'olio di cotogno: benche Mesue nõ vi mettesse eccetto il frutto, e di quello la pulpa. dirò, che l'istesso ordina, che l'olio di ruta e di sansuco si debba far come quello del mirto. & altro non si toglie eccetto le summità e le foglie. più oltra Dioscoride fa l'olio di mirto, con le foglie solamente del mirto, senza i frutti. ne però sono di parere, che si lasciano li frutti. più astringente, & odorato sarà con le foglie, che co'l frutto. di questo però si pigli il volere di alcuno familiare e dotto medico.

Olio nardino, di Mesue.

L'Olio nardino è olio benedetto di gran giouamento, è propriamente à tutte l'infirmità fredde, & ventose, di nerui, del stomaco, del fegato, della milza, delle reni, della vesica e della matrice. vale al dolore dell'orecchie cagionato da ventosità, al dolor del capo, e dell'emicrania, in qualunque modo applicato. fattone ancora caputpurgio fa purgare il capo. fa buon odore al corpo, e schiarisce il colore. à farlo, si prende di spigo aromatico oncie tre. di vino, & acqua ana oncie due e meza d'olio sisamino libra meza. si cuocano in doppio vaso à lento fuoco, quasi per quattro hore, e si muoua spesso. il secondo modo di farlo. prendasi di spigo indo oncie tre. di sansuco oncie due. di legno aloe, enola, foglio indo, calamo aromatico. foglie di lauro, cipero, squinanto, cordumeno ana oncia vna e meza. pestansi, e vi si fonde sopra di vino, & acqua fontana quanto basta. d'olio sisamino libre sei. si facci come s'è detto nel primo, e si cuocano per hore sei. e si messedi ogn'hora. il terzo modo di farlo, prendi di spigo indo oncie quattro. di stirace e garoffani

roſſani ana oncie tre. di noci moſcate oncie cinque. d'olio di ba ſano oncie ſei. d'olio ſiſamino libre quattro. facciaſi come l'olio. e ſi cuoca per cinque hore.

Auertimento nell'olio nardino.

DEſcriſſe Meſue tre modi di far l'olio nardino. però il primo ſolamente è in vſo. e volendolo far come ſi conuiene, ſi prenderà prima il ſpigo, e s'infonderà in vino per dodici hore. poi ſi metterà nell'olio per altrotanto ſpacio di tempo. e ſi farà bollire dopò in doppio vaſo, detto di Maria queſt'olio vien detto nardino ſemplice. e tutti cambiano vna ſol volta il ſpigo. è però mia opinione, che ſi debba mutar come ordina nelli altri ſopradetti. e creſcer alquanto l'olio, che ſia libra vna. però che meno non debbe eſſere. & ſe alcuni dicono libra vna e meza, ſi potrà far quando ſi cambiarà il ſpigo tre volte. & all'hora coſi compoſto, ſi potrà dire, olio benedetto, come dice l'authore.

Olio maſticino, di Meſue.

IL ſecondo olio maſticino di Meſue, gioua al dolor dello ſtomaco, di nerui, del fegato, & delle gionture. leniſce le dure apoſteme, & mitiga i dolori. à farlo ſi prendono d'olio roſato oncie dodici, di maſtici oncie tre. di vino buono oncie otto. in altro ſi legge oncie quattro. cuocilo in doppio vaſo tanto, che ſi conſumi il vino: ouero prendi di maſtici oncie tre. d'olio ſiſamino, chiſt vno. cuoci in doppio vaſo. e queſto è il primo olio maſticino di Meſue, di minor valore e meno frequentato da medici. per il peſo detto chiſt, vuole Auicenna, che ſia oncie venti.

Olio coſtino, di Meſue.

L'Olio di coſto riſcalda i nerui & li lacerti, & apre l'oppilationi di quelli. conforta tutti li membri neruoſi, gioua allo ſtomaco, & al fegato. conferiſce alla canicie, tardandola, e fa buon colore. ſi fa coſi, prendi di coſto amaro oncie due. di caſſia on-

cia vna. delle cime di ſanſuco oncie otto. di vino odorato quanto baſta. infondi nel vino le coſe ſopradette, per due g orni. prendi dopò d'olio ſiſamino libre tre. cuocile per ſei hore, al modo del nardino.

Auertimento nell'olio di coſto.

NOn occorre dire coſa alcuna circa il preparare di queſt o olio: imperoche è manifeſto, che ſi cuoce per ſei hore in doppio vaſe. & perche alcuni teſti dell'authore dicono d'olio ſiſamino libre tre, & in altri ſi legge libre due, è commune openione & verità, che libre due ſieno baſteuoli. e per eſſer il vero coſto poco conoſciuto, & che già poco tempo è venuto in luce, & ſe ne ha certezza del verace, del quale queſt'anno ho oprato nella mia Theriaca, approbato dal eccellentiſſimo Collegio di Medici in Vinegia: & non ſe ne può coſi facilmente hauere. ſi metterà per ſuo ſuccidaneo, qual mi è conceſſo e ſpecialmente da Auicenna, che per il coſto conſtituiſce la mità di piretro. ouero la zedoaria, non cotentandoui di quello: ouero la radice chiamata vulgarmente angelica. à me però nella compoſitione del primo mitridato, che feci in Vinegia l'anno del 1549 fu conceſſo il piretro. à me piace la zedoaria l'eccellentiſſimo Monte mi fece far queſto olio vna volta in Padoa con la detta zedoaria.

Olio di alchanna, di Meſue.

L'Olio d'alchanna conforta le membra neruoſe, e ritarda la canite di capelli. ſi fa in queſta guiſa. prendiſi di fiori d'alchanna oncie quattro. d'olio antico oncie dieci. facciaſi come l'olio roſato. & non hauendo i fiori, ſi facci con le fronci. & ſi ritorni à cuocere con poco vino.

Auertimento nell'olio d'alchanna.

QVeſto olio è in poco vſo. occorrẽdo farlo ſi farà al modo del roſato, come inſegna Meſue. chiamò Dioſcoride queſt'olio, ciprino. & i Latini liguſtrino.

Olio

Olio di pepe, di Mesue.

L'Olio di pepe gioua all'infermità fredde de' nerui, com'è paralisia, spasmo, torcere di bocca, al tremore, e mollificatione. conferisce all'epilepsia, alla sciatica, e dolori di gionture, del dosso, alla colica, & appre l'oppilationi. Gioua alla matrice, & alle sue humidità, & la riscalda. è vtile à i dolori del sedere cagionati da frigidità, al dolore delle reni e della vesica, & à romper la pietra. à farlo si prende di tre pepe, cioè lungo, negro e bianco ana oncie tre. di chebuli, bellirici, emblici, & indi ana dramme cinque. di radici d'appio e di finocchio ana dramme tre e meza. di serapino, opopanaco, hiosciamo bianco ana dramme due e meza. di turbit bianco dramme dodeci. di zenzero dramme tre. di ramoscelli di thimo freschi, e foglie di ruta verdi ana manip. vno. si pestino, & si cuocano tutte le cose in libre ventiquattro d'acqua tanto che si consumi la terza parte. poi si colarà e si getterà di sopra, d'olio di cherua hemine due. e si cuocano finche si consumi l'acqua. sono alcuni, che v'aggiongono d'ireos dramme sei. di tapsia dramme due. d'anisi e cordumeni ana dramme vna e meza. di calamo aromatico dramme due e meza. di spigo dramma vna. d'espersione di thimo, d'hissopo sestarij tre. & altri metteno in luoco dell'olio di chera, l'irino, ò di cheiri, cioè di viole gialle, ò l'olio di mandole amare, ò di tutti quattro insieme vn hemina & meza.

Auertimento nell'olio di pepe.

SOgliono alcune volte gli Speciali componer quest'olio, ma non però ad vn'istesso modo. & variano molti la quantità del pepe, mettendo dramme per oncie. il che mi par grãdissimo errore, che la maggior parte scriue di tre sorti di pepe ana oncie tre, e non drãme, come si vede in tutti i testi vecchi e moderni & appresso a tutti i recettarij, il Cordo, Luminare, il Mesue del rostini, e tante altre traditioni, doue è fuora di proposito d'intender dramme, come intende il Calistano, i Frati. la ragion vuole, che si debba intender onc e. percioche vuol l'author che sia bollito in libre xxiiij. di acqua, volendo intender dramme. non sò se la regole seruirà, che de

maiori fiat denominatio, anzi si potrà dire, che de minori fiat denominatio, mettendo solamente dramme tre di pepe per ciascaduno. altri non vi pongono il hiosciamo, facendosi grā maestri della medicina: al quale errore non occorre dir altro per non far volume. li sarebbe stato meglio il tacere. pochi sono anche che faccino quest'olio con l'aggiontione. v'entra del l'olio di cherua due hemine. Dioscoride mette, che sia l'hemina di oncie noue. & Auicenna d'oncie sedici. & perche Mesue scriue in lingua Arabica, si deue tener nel detto peso l'openione d'Auicenna. il sestario appresso Dioscoride è di libra vna e due oncie. Mesue però e suoi seguaci intendono per sestario libre due e meza. & Auicenna libra vna.

Olio di zaffrano, di Mesue.

L'Olio di croco conforta i nerui, e gioua à i dolori di quelli, & le nise, e le loro durezze. è vtile allo spasimo, al dolore della matrice, e fa buon colore. si fa prendendo di zaffrano oncia vna. di mirrha pura dramme quatto. di cordumeno dramme noue. di calamo aromatico dramme otto. infondi ogni cosa in aceto, eccetto il cordumeno, per cinque giorni. al sesto giorno vi si mette il detto cordumeno, & si lascia vn'altro dì. dopò se li getti sopra libra vna e meza d'olio. e si cuoca à lento fuoco finche si consumi l'aceto. e sono alcuni, che pongono il vino in luoco d'aceto.

Auertimento nell'olio di zaffrano.

QVesto olio di croco è in vso appresso alcuni, e lo sogliono chiamare sonnifero caldo. si compone secondo la dottrina dell'authore, il quale nel fine vuole, che si facci bollire nel vino. e cosi si vsa di fare, massime che il vino è più al proposito a confortare i nerui non cosi offesi.

Olio d'euforbio, di Mesue.

L'Olio d'euforbio è medicina solenne all'infirmità fredde di nerui, & alli dolori di quelli. Gioua al dolore delle gionture, del fegato, e

della

della milza. si fa d'esso capopurgio per il dolore antico del capo, per l'emicrania, & per la litargia. si fa pigliando d'euforbio oncia vna d'olio di cheiri oncie cinque. di vino odorifero altretanto. cuocasi finche si consumi il vino. ouero prendi di stafisagria e condisi ana dramme quattro. di piretro dramme sei. di calamento montano secco dramme dodici. di costo dramme dieci. di castoreo dramme cinque. pestale, e poi le cuocerai in vaso di vetro con libre tre e meza di vino odorifero, facendole star prima infuse per due giorni. e sia la cottura tanto, che si consumi la mità del vino. dopò le fregarai con le mani molto forte, & le colarai, & vi aggiongerai dell'olio di cheiri, ò sisamino libra vna e meza, & cuocerai finche sia consumato il vino. vi metterai dentro dramme quattro d'euforbio bianco fresco, assai ben pesto, & cuocerai insieme.

Auertimento nell'olio d'euforbio.

FEce Mesue due descritioni d'olio d'euforbio, vna del semplice, & l'altra del composto. lauda il Cordo, & il Siluio il semplice, cioè la prima descrittione. il luminare maggiore lodò il cõposto della secõda descrittione, & con lui concorre la giore parte hoggi dì. nel far l'olio, si seruarà la dottrina del authore, bollendo nel vino dopò che vi sia stato infuso due giorni, per mità. si cola poi, & nella colatura si mette l'olio di cheiri, ò sisamino, & si fa bollir tanto, che sia consumato il vino. nel fin s'aggionge l'euforbio, e si lascia bollire alquanto & non occorre colarlo: peroche la gõma dell'euforbio quando è fresca si dissolue con l'olio, massime bollendoui dentro. molti hanno detto, che sarebbe bene, che il castoreo anche fusse bollito cõ l'olio, & euforbio, in vltimo. il che sarebbe cõtra l'ordine dell'authore, che vuol, che sia bollito nel vino. vi entra il condisi ouer radicula, ò herba lanaria, detta da Dioscoride struthion a questi tempi non è conosciuta. alcuni dicono, che sia specie d'helleboro. & per succidaneo del condisi, metteno l'helleboro bianco: nondimeno è chiaramente altra cosa, che helleboro, ò sua specie. non meno non è conosciuto il struthio, qual è condisa delli Arabi. il Fucsio dipinge per questa pianta la saponaria volgare. qual openione non è ac-

cettata da niuno, che fa professíon di questa facoltà. doue si puol dire con tutti i moderni, che questa pianta è a noi incognita, ne meno è conosciuta quella, che è descritta da Theofrasto ancora, che la descriua meglio, che non ha fatto Dioscoride le qualità della pianta.

Olio di castore magistrale.

L'Olio di castore è buono contra a tutte l'infirmità di nerui e delle gionture e parti loro. conferisce alla paralisia, allo spasimo, al tremore, & al tetano e ferma vntosene il filo della schena i rigori e freddori delle febri. il modo di farlo è tale. si prendo 10 di castore, galbano, opopanaco, euforbio, storace calamita, costo, cassia lignea, zaffrano, carpobalsamo, e spigo nardo ana dramme due. di cipero, squinanto, pepe longo, pepe negro, sauina, & piretro ana dramme due e meza. d'olio libre tre. di vino ottimo libre due. si cuoce ogni cosa in doppio vaso tanto che si consuma il vino. poi si cola l'olio.

Auertimento nell'olio di castore.

LA descrittione di quest'olio è quello del luminare maggio e è più in vso che quella del lume di spetiali. è d'auertire però nel far dett'olio, che sian dissolte le gomme con il vino, come hanno alcuni esperti detto, e cosi disfatti si metteranno a bollir in doppio vaso con l'altre cose insieme secondo l'arte; e bolliran per buon spacio di tempo. e se non sarà consumato il vino, non importa: pur che nel riporlo sia separata l'humidità dall'olio: ma meglio sarà a far, che sia consumato tutto il vino.

Olio d'hipericon magistrale.

L'Olio d'hipericon è stitico, consolida le ferite di nerui, mitige il dolore della vesica, gioua allo spasimo. fassi cosi. Prendesi delle sommità d'hipericon mature e contuse oncie tre. si macerano per tre giorni in quātità sufficiente d'ottimo vino. poi si

bollono

bollono in bagno di Maria in vaso ben otturato. e bolliti si spremono fortemente, e si mette nella spremitura altretanto hipericon fresco pesto. e di nouo vi si lascia per tre giorni. aggiongendoui terbentina chiara oncie tre. di olio antico oncie sei. di zaffrano pesto scrop. vno. si cuoce dentro vna boccia ben chiusa a doppio vaso tanto che si consuma il vino. e poi si cola.

Auertimento nell'olio d'hipericon.

VSa la maggior parte di Speciali comporre quest'olio semplice fatto di puro olio e fiori d'hipericone cambiando almeno i fiori, due volte. & ogni volta si farà bollire come s'è detto nell'olio rosato. con aggiongerui dētro vn poco di decotto dell'istesso hipericone fatto nel vino. quello, che si fa cō li fiori soli messi nell'olio & esposti al sole non è molto lodato. auertendo però, che sogliono i Medici ordinar quest'olio per li Clisteri nel flusso del sangue. e però è dibisogno darli il semplice. perche la terbentina, & il zaffrano, ch'entrano nel composto hanno effetto contrario all'astrittione del sangue. è valoroso però il composto per le ferite di nerui e di gionture. e volendo il semplice piu valoroso, seco si bollirà, & cambiaranno i fiori due volte fin'a tre.

Olio di lombrici terrestri.

L'Olio di lombrici, è ottimo alli affetti di nerui, confortando, e consolidando le ferite, e mitigando i suoi dolori. gioua al dolor delle giōture, e delle altre parti neruose. a farlo prendi di vermi terrestri lauati con vino negro possente libra meza. d'olio comune libre due. di vino libra meza. d'olio comune libre due. di vino libra meza. si meschiano insieme e si facciano bollire a doppio vase, fin'al consumare del vino. poi si cola l'olio. Cherti.

Auertimento nell'olio di lombrici.

COmpone la maggior parte quest'olio lauati i lombrici nel vino, poi bolliti nell'olio comune & altri li bogliono

con

con l'olio di camomilla e maſſime in Vinegia, meſſi in bozza, & ſerrati i lombrici ſoli la ſepeliſcono nel letame di cauallo per alquanti giorni. e poi ſe ne caua vn liquore marauiglioſo a ſedare i dolori. altri li fanno bollire ſerrati nella bozza in doppio vaſo. fa queſto olio l'effetto dell'altro, e non è di coſi mal odore, come quello, che ſi fa nel letame la deſcrittione è, che ſi toglia di lombrici lauati libra vna. d'olio libre due. di vino oncie 4. ſi fà bollire ogni coſa in vna bozza di vetro in bagno di Maria. fin che ſia conſumato tutto il vino, & non frigerli nelle cazze come coſtumano alcuni Speciali poco prattichi di queſte facoltà, perche frigendo coſi ſi conſuma tutta la vertù delli lombrici.

Olio di ſcorpioni, di Meſue.

L'Olio di ſcorpioni frange la pietra delle reni e della veſica e la caccia fuori. e fa queſto, vntone il pettinicchio & tragittalo nella verga con la ſiringa. a farlo prendeſi venti ſcorpioni, & meſſi in vaſo di vetro fondendoli di ſopra, d'olio di mandole libre due, s'inchiudono nel vaſo, e ſi mettono al ſole per trẽta giorni, & poi ſi cola ouero in altro modo, torrai d'ariſtologia ritonda, gentiana, cipero, e ſcorza di radici di cappari ana oncia vna. d'olio di mandole amare libra vna e meza. ſi metteranno inſieme al ſole per giorni venti. dopò vi metterai dentro di ſcorpioni dieci, ò quindeci. e ſerrato il vaſo l'inſolarai per trenta giorni, e poi il cola. & è mirabile quando l'infermo eſce del bagno, poi ſe n'unge ſpeſſo nel modo detto. e ſi getta nella verga per i meati dell'urina.

Auertimento nell'olio di ſcorpioni.

DElle due deſcrittioni di olio di ſcorpioni ſcritte da Meſue ſola la prima è in vſo delle Spetiarie. vi ſi mette però maggior quantità di ſcorpioni, che non ſcriſſe l'authore l'eccellente Matthioli nel ſuo prologo del ſeſto libro mette vna deſcrittione d'olio di ſcorpioni cõtro a i veleni & haueuo già in animo di ſcriuerla quì, ma vedẽdo alcune difficoltà nel cõporlo, non già, ch'io me ne rendi difficile a farlo per eſſerne le

coſe,

cose, che v'entrano molto note a tutti i Spetiali, nè vi è difficoltà alcuna di ritrouar quì a Vinegia la quantità di scorpioni, che vi si richiedono. Ma vedo ben difficile il comporlo secondo la descrittion dell'authore. perche la quantità delle libre tre di oglio non sarà basteuole a bagnar l'herbe solamente, non che a posserne cauare dopò le debite infusioni, & ebullitioni, liquore alcuno fuori. e percio se nel suo modo descritto si può fare, io mi rendo difficile a crederlo. la ragion vuole anchora, che non si possi fare, & è contra l'uso, che in questa quantità d'olio per esser poco non si può. massime entrandoui in più infusioni manipoli trentacinque di herbe, con dramme dodici di storace, e belzoino, zedoaria, & altre radici da oncie sei in circa. tutte le cose due volte sepolte nell'arena al caldo per giorni diciotto, e bolliti poi giorni ventiuno in più fiate nel bagno di Maria. in sostanza vi entra onc. vna di Theriaca e mitridato, mirrha, reobarbaro, e zaffrano drāme quindeci. doue quelli che haranno à comporre quest'olio, debbono auertire acciò sia fatto con quella diligenza, che li conuiene. domandando il parer de gli esperti. e però se fusse cōmesso dall'author a farlo con l'aggiontione del vino, facil cosa sarebbe a poterlo ridurre in parte, non già molto. perche farebbe bisogno consumare il vino a tal, che l'herbe restassero abbeuerate. oltre che li va prima, che si mettano le cose in sostanza, scorpioni trecento. & non potrà alcun metter il vino più d'una volta, volendo far secondo che ordina l'authore, dicendo, che i boccoli del hiperico si debbano irrorare alquanto vna sol volta co'l vino. e però questa è la mia openione, che l'olio debba entrarui in più quantità. e perciò quest'anno venturo io il vorrò comporre con quella realtà e diligenza, che conuiene a medicamento si raro, non perdonando a fatica nè à dinari. & vi metterò la mia Theriaca fatta co'l liquor preciosissimo di mirrha, cauato per distillatione, e stimato quanto il balsamo.

Olio rosato completo, di Mesue.

L'Olio rosato completo è lenitiuo, confortatiuo, sedatiuo e resolutiuo. il rude estingue l'infiammagioni, conforta, condensa e prohibi-

sce

sce il flusso de gli humori. per la qual cosa è valorossimo alla dissenteria è differenza tra l'olio completo & il rude. imperò che'l completo è fatto d'olio maturo, e di foglie di rose complete. & il rude si fa d'oliue incomplete & immature, e di rose, che sono acerbe. si fa togliendo dell'olio d'oliue, o del sisamino, che sian freschi. e si lauino con acqua di fontana piu volte. dopò si prenda di foglie di rose rosse raccolte fresche & peste quanto basta. & infondile nell'olio lauato in un vaso, serrando dentro. e mettile per sette giorni al sole. cuocile poi in doppio vaso. e cambia le rose, mettendo nel detto olio delle raccolte e peste di nuouo. e lassaralle al sole serrate parimente per sette altri giorni. cuocile poi come l'altre. e farai cambio delle rose anche la terza volta. & aggiongeraßi, dell'acqua d'infusione delle rose, come s'è detto ne i siroppi, che sia la quarta part dell'olio. e state quaranta giorni al sole, si cola. e lassaralle per tempo piu al sole.

Il secondo modo di farlo e di prender di succo di rose & acqua della predetta infusione di rose ana parte i. d'olio lauato, come già s'è detto, parti tre. di foglie di rose peste quanto basta. serrale in vaso di uetro, & mettile al sole. poi si bollano, e cosi un'altra volta si permuta il succo, l'infusione, e le rose nell'olio. in vltimo l'olio, il succo, et l'infusione si insolano per quaranta giorni. è quest'olio più resolutiuo.

Il terzo modo di farlo, è con mandole dolci purgate e trite insieme, con le quali si meschiano di rose ben peste vna quantità, & se ne fa pastoni pestandole insieme. e si mettano in luoco caldo per alcun tempo. spremile poi malassando bene di continuo, fondendoui di sopra dell'infusione di rose calde, & mettendole al torchio. & fatta l'espressione, si metterà in vaso di vetro di stretta bocca, & si insolarà.

Il quarto modo, è di farlo con il sisamo, come s'è fatto con le mandole. ma sono le mandole piu atte a far l'olio rosato rozo, & il sisamo piu a fare il completo.

Auertimento nell'olio rosato completo.

DEscrisse l'authore il far l'olio rosato in quattro modi. il primo è quello, che si vsa preparare nelle Speciarie. benche alcuni per fuggir la fatica non lauano l'olio, commettendo perciò non poco errore. imperò che essendo l'olio maturo caldo, & humido, perde col lauare, la calidità. si lauarà donque l'olio con l'acqua pura, si come dice Mesue più volte.

volte. e poi si separarà con diligenza l'acqua dall'olio. e s'infonderanno le rose contuse per il tempo descritto. e bolliranno dopò in vaso seruato nel bagno di Maria. e si farà così tre volte. auertendo, che l'ultima volta stia l'infusione per spatio di giorni 40. e passato detto tempo, bollito e colato, si insolarà per tutto il mese d'Agosto. benche Mesue non terminasse tempo alcuno. è dibisogno far questo, perche la decottione non può consumare tanta quantità d'infusione, se ben fusse cōtinuato il fuoco molti dì e perciò starà tanto al sole, acciò si separi l'olio dall'infusione. in questo stesso capo dichiara l'authore di far l'olio omfacino, o rude, nè vi è altra differenza, eccetto, che nel completo v'entra l'olio maturo, & le rose complete. nel rude v'entra l'olio d'oliue acerbe, & rose incomplete.. s'auertirà ben nel rimetter l'olio, che sia ben separato dall'infusione, imperoche rimanendoui vna parte, si corrōperebbe l'olio, come disse Dioscoride in molti luoghi, che si debba far la separatione dell'humidità dalli vnguenti, acciò si conserua. quello che chiama Dioscoride vnguento, altro non è, che olij appresso gli Arabi nel capitolo de l'unguento rosato. dice, ch'altro non sono i suoi chiamati vnguenti, che olij detti da noi. gli alti modi di far detto olio, sono ben chiari.

Olio rosato magistrale.

E Tanto in comun vso l'olio rosato, che per ogni casa si suol preparare ad un modo rozzo, cioè mettendoui poca quantità di esse rose nell'olio. e così anche è di poca uertù. molti Speciali il fanno anche senz'arte, ma vi metteno però buona quantità di rose. & non è altro detto olio, che le semplici rose infuse in esso, & insolate nel olio più giorni al sole, come si costuma appresso la maggior parte, & è chiamato proprio olio rosato semplice, differente dal composito.

Olio violato, di Mesue.

L'Olio violato mitiga l'infiammagioni, lenisce l'asperità del petto anche e del polmone, e mitiga l'aposteme calde e la pleuresi. fassi come l'olio rosato. eccetto, che l'olio sia d'oliue immature, di mandole o di sisamo, come s'è detto del rude.

Auerti-

Auertimento nell'olio violato.

QVesto olio violato se ben comanda l'authore, che si facci con l'olio omfacino, è atto a refrigerar l'infiammaggioni. Ma non per pleuresi o ponta, o per il petto, come disse Mesue, se non sarà fatto come l'olio rosato cōpleto. per esser l'olio omfacino astringente, contrario a i difetti del petto e della ponta.

Olio di camomilla, di Mesue.

L'Olio di camomilla per le molte vtilità è chiamato olio benedetto. è di gran giouamento a confortare i nerui, e mitigare i lor dolori, e di tutte le parti neruose. risolue e mitiga i dolori, e prohibisce il descenso de gli humori, per vna poca stiticità, che contiene con esso seco. il modo di farlo, è simile all'olio rosato, eccetto, che l'olio deu'essere d'oliue mature ouero di sisamo, con quei modi e preparationi, che dicemmo.

Auertimento nell'olio camomillino.

QVest'olio non si laua altramēte, come s'è detto nell'olio rosato. si douerebbe far completo com'il rosato però po chi sono si da bene, che'l facciano cosi. perche il fanno semplice, qual è meno valoroso.

Olio anetino di Mesue.

E L'olio anetino mitigatiuo di dolori, risolue, induce il sudore, e gioua vngendosene il dosso alli rigori delle febri. prouoca il sonno, e guarisce il dolor del capo, e risolue le dure aposteme. si fa come l'olio di camomilla.

Olio di gigli bianchi, di Mesue.

L'Olio di gigli mitiga i dolori, da causa fredda. lenisce i dolori del petto, e della matrice. e gioua all'infirmità di quella. riscalda le reni e la vesica. & è valoroso al dolor colico. si fa come l'olio di camomilla.

la. si deue però gettare quel giallo, che sta dentro al fiore. V'è vn'altro modo di farlo. si prendono delle foglie del fior di gigli oncie noue. di mastici, calamo aromatico, costo, e frutti di balsamo ana oncie vna. di garoffani, cinamomo ana oncia meza. di zaffrano dramme tre. eccetto le foglie di gigli, tutto il resto infonderai in acqua quanto basti, per hore ventiquattro. se li darà poi uno ò due bollori. e se li fonderà sopra d'olio sisamino, ouero d'oliue complete libre due. si metteranno al sole, aggiongendoui le foglie di gigli per quaranta giorni. e colasi poi.

Auertimento nell'olio di gigli.

SE ben l'authore per giglio intendesse così di bianchi, come di cerulei, quì nondimeno parla di far l'olio di gigli bianchi. & dopò dichiara il modo dell'altro detto ireos. il primo modo di far l'olio di gigli, è semplice, e si fa come q̃lo della camomilla ma il secondo è cõposto & di mirabil vertù; l'vso del quale par che sia a questi tẽpi smarrito. Il chiamò Dioscoride vnguento susino, benche vi fusse qualche variatione. auertendo, che l'olio non deu'esser meno di libre quattro, che più non è dibisogno, per rispetto del decotto. e si farà bollire in doppio vaso, come s'è detto nell'olio rosato.

Olio irino, di Mesue,

L'Olio irino, asterge, matura, mitiga i dolori freddi. assottiglia e matura le materie, che sono nel petto, e nel polmone, gioua a i dolori del fegato e della milza, e gli riscalda. mitiga i dolori delle gionture. e lenisce le lor durezze e l'aposteme dure, & le scrofole. conferisce alli dolori, & alla frigidità della matrice, con manifesto giouamento. vale al spasimo, & stillato nell'orecchie, vi mitiga il dolore. & cura il fetore delle nari si fa prendendo di radici d'iride vna quantità, e doppia parte de' suoi fiori, e dell'acqua della decottione delle radici d'esso, quanto basta. fondeli sopra d'olio sisamino ouero d'oliue mature quanto bisogna, e cuoceli in doppio vaso. doppò li cambiarai le radici e li fiori. e fa come s'è detto nell'olio rosato.

Auerti-

leo. intendendo poi leucoio, quell'istesso, che gli Arabi chiamarono cheiri. sono però li citrini o gialli più stimati per l'vso della medicina, come affermò proprio Dioscoride.

Olio di nenufari, di Mesue.

Giona l'olio di nenufari a quei mali, a i quali anche vale l'olio violato. e sono d'un'istessa facoltà, & fassi quell'istesso modo. chiamano questa pianta nimfea. & ama i luochi acquosi e paludosi.

Olio di maggiorana, di Mesue.

L'Olio di sansucco ouer di maggiorana, gioua al dolor della testa, & la conforta. riscalda i nerui, e conforta il stomaco. e fassi come l'olio di mirto.

Auertimento nell'olio di maggiorana.

QVesto olio di maggiorana si fa come l'olio del mirto. insegna Mesue, che si facci quel del mirto, come quel del cotogno.

Olio di menta magistrale.

L'Olio di menta riscalda e fortifica lo stomaco, toglie la nausea, eccita l'appetito, reprime il vomito. & gioua alla concottione. si fa come li sopradetti.

Olio d'assenzo magistrale.

SI fa come gli altri detti di sopra. ma come l'olio omfacino riscalda e conforta le parti lasse & rafreddate, e molto più lo stomaco. eccita l'appetito, toglie l'oppilationi, vccide i vermi.

Olio di frumento.

L'Olio di frumento guarisce l'asprezza e ruuidezza della pelle, & le volatiche, & le crepature causate da frigidità e siccità. mettesi

il grano sopra vn'incude. si affoga vna lamina di ferro, e si preme sopra il frumento, che ne colerà l'olio in altro modo. si mette il frumento scorticato in boccia, e se ne caua olio.

Olio volpino, di Mesue.

E L'olio volpino nobilissimo medicamento, per i dolori artetici, dolori del dosso, delle reni, e della podagra. a farlo si prende vna volpe integra, senza l'interiora. mettile in vn vaso, & fonderall. sopra d'acqua di fonte, e d'acqua marina ana sestarij due. d'olio antico, & chiaro sestari due e mezo. di sale oncie tre. cuocesi a consumatione dell'acqua. mettile poi in vn vaso, e mettiui sopra dell'aneto, e del thimo ana libra vna. fondiui sopra d'acqua dolce, c'habbia decotte delle dette herbe ana vn manip. e come primo si cuoce. a finche si consumi l'acqua, si vsa. à poi si cuoce anche senza olio in acqua dolce, & acqua salsa in molta quantità con le predette herbe. & poi lauando si ministra nel bagno. è molto efficace. s'auertirà, che la volpe si deue cuocer tanto, che si disfacci la carne. & cosi volendo vsar il decotto per il bagno, come anche per farne olio.

Auertimento nell'olio volpino.

BEnche descriuesse l'authore la quātità dell'acqua per bollire la volpe: nondimeno non si può seruare, per cagione, che varia così la grandezza come anche l'età dell'animale. imperò che le vecchie vogliono molto gran cottura, che si possano disfare le membra. e però è bisogno molte volte aggiongerne dell'altra tanto, che diuenghi disfatta, & che se li separino le giōture. auertendo, che debbiamo, cauate che saranno l'interiore all'animale, diuiderle in quattro o piu parti cō tutta la pelle per posserla ben accommodare al vaso doue bollirà. auertendo anche prima, che vi si mette l'olio si debba bollire alquanto, acciò si possi ben spumar prima, perche che ne rende morta. & il mio maestro, gli rompeua anche tutte l'ossa, acciò si vnisse l'ontuoso delle midolle con l'olio. e faceua bollir la prima volta tanto, che si consumasse tutta l'acqua. dopò la metteua in vn'altro vaso, & con il decotto delle predette herbe

herbe & olio in doppio vaso, faceua bollir per hore ventiquattro, e si faceua vn'olio precioso molto. e non daua sentor d'abruciato & il meglior tempo di prepararlo, è nel tempo delle vindemie. imperò che in quel tẽpo sono megliori e più grasse, che in altri tempi.

Olio di rane di Mesue.

L'Olio di rane gioua alli dolori artetici, & alle podagre calde. nelle febri ardenti s'inuntano le tempie & prouocano il sonno. a farlo, si prendono di rane acquatiche libra meza. serrate in vaso di vetro con mezo sestario d'olio sisamino, si cuocono a dissolutione delle rane, e colasi l'olio.

Auertimento nell'olio di rane.

SOno stati alcuni come il Calistano, qual volendo correggere Mesue, disse, che sarebbe meglio a compor questo olio con l'olio violato. imperò che l'olio sisamino è caldo fin al secondo grado il che mi par detto fuor di ragione. perche Auicenna, qual solo il gradò il fa nel mezo del primo grado di calidità. & Galeno nel libro delle compositioni de medici per i luochi, mette le rane rubete tra li acopi a curar le lassitudini. & perciò ha in due cose errato l'una nel far si caldo l'olio di sisamo. l'altra in elleger le rane rubete, che stanno su gli alberi, che sono specie di botte e rospi velenose, e nõ di si fredda natura come q̃lle di laghi. attento che i medicamenri delle lassitudini non sieno freddi si torranno donque quelle, che stanno sempre nell'acque, perche di quelle intese l'authore.

Olio di mandole amare, di Mesue.

L'Olio di mandole amare, apre l'oppilationi, dissolue le ventosità, & gioua al dolore dell'orecchie, a i suffoli, & alla sordità. lenisce le asperità, & toglie le panne del volto. conferisce a i dolori di nerui, e lenisce le loro durezze fassi come l'olio delle mandole dolci.

Auertimento nell'olio delle mandole amare.

S'Auertirà nel far questo olio, che le mandole non s'aspergano d'acqua, perche l'olio vsciria più corpolento, & grasso, & sarebbe pieno d'humidità. per la qual cosa non saria cõmodo à gli infermi a torlo per bocca. sono alcuni, che dicono che l'acqua vi si mette solamente acciò che l'olio non sappia d'odor d'arficcio. dico, che rẽdono dal bagnarle peggior odor di fuoco, che senza, con scaldarle solamente senz'acqua massime quando si farà fuoco temperato. & per farlo eccellentissimo remoto da ogni mala qualità, è dibisogno scaldar le mandole, in doppio uaso. si cauarà l'olio precioso senza alcun malo odore. come sò far per mio vso nella molestia delle renelle. e così so parimente il dolce. benche non porta la spesa a farlo a questo modo, perche nõ sono riconosciute le fatiche de gli Spetiali. e per l'auaritia di popoli molte volte gli Spetiali diuengono negligenti.

Olio di Auellane, di Mesue.

E L'olio d'auellane ouer nocciuole e di gran giouamento a i dolori arthetici, & di nerui. si fa come s'è detto delle mandole.

Auertimento nell'olio di nociuole dette auellane.

SI fa questo olio come s'è detto delle mandole. & anche si potran scorzare nelle semole come s'è detto di sopra nella diasena di Nicolò. sono dette da i Greci noci pontiche, per esser state portate da Ponto. sono di menor nutrimento delle mandole. le secche fanno dolor del capo. & le fresche non tanto.

Olio di ciregie, di Mesue.

L'Olio di ciregie conferisce alli dolori di gionture. asterge e mondifica la pelle, e ne caua ogni bruttezza ò macchia, & anche le lentigini. caua le renelle, dalle reni e dalla vesica. si fa come s'è detto.

Auerti-

Auertimento nell'olio delle ciregie, di Mesue.

AFfermano alcuni esser molto valoroso quest'olio per cacciar fuori le renelle, & l'hanno fatto far a posta per non esser vsato qui in Vinegia. si cauarà nel modo, che si caua l'olio delle mandole dolci. di ciregie sono molte spetie. cioè le marasche, verule, e marinelle, & queste si approuano da Galeno. vi sono di dolci anche. ma le marasche sole si seccano. e sotto questo nome di ciregie, son contenute tutte lor spetie.

Olio di lentisco, di Mesue.

L'Olio di lentisco conforta il stomaco, & le membra neruose, le gionture lasse & la carne, le fa robuste. e fassi come l'olio laurino ed oliue.

Auertimento nell'olio di lentisco.

SI vsa qualche volta questo olio in Vinegia. il modo di farlo è commune con i contadini, per opra de' quali vien le più volte a vendersi da Puglia e d'altri paesi. se ne fa per vso de le lumi, in luoco di quello dell'oliue. se ne fa, & vien portato alcuna volta da Istriani. e nel modo, che si fa questo olio, si può anche fare quello del terbentino, cioè di suoi grani, quali chiama Mesue grani verdi.

Olio di croco di Mesue.

COnferisce alli dolori di nerui l'olio di croco, & li conforta, & lenisce le lor durezze, giona al spasimo, et alli dolori della matrice. & fa buo colore. a farlo si prende di zaffrano oncia una. di mirrha pura dramme quattro. di cordumeni dramme noue, di calamo aromatico dramme otto. s'infonderanno le medicine nell'aceto per cinque giorni. riseruato il cordumeno, il qual vi s'aggiongerà il sesto giorno. & vi si lascierà per vn dì. dopò se li fonderà sopra d'olio libra vna e meza. e si cuocerà tanto à lento fuoco, che si consumi l'aceto. & sono di quelli, che in luoco di aceto pongono il vino.

Auertimento nell'olio di croco, di Mesue.

E Frequente nelle specierie l'vso di questo olio. & il modo di farlo secondo la descrittione dell'authore, non ha difficoltà alcuna. mi fa difficoltà però solo per esser il zaffrano di debil testura & il cordumeno di dura, perche cagione l'authore ordina che'l zaffrano si mettesse cinque giorni primo in la infusione che'l cordumeno, & perche l'ho fatto più volte secondo l'authore ha ordinato, lascio la cura di specolar questo a qualche suegliato & eleuato intelletto. a farlo donque si prenderà il zaffrano, il calamo aromatico e la mirrha, e s'infonde nel vino, ouero aceto, & si lascia cosi per cinque giorni. e poi al sesto se l aggionge il cordumeno, & si lascia per vn giorno. poi vi si mette l'olio, & si fa bollire in doppio vaso. & non in cazuola a frigere e cōsumar la vertù delle cose, che v'entrano. che cosa fusse il cordumeni è dissensione tra scrittori. imperò che Serapione vuole, che sia il carui siluestre Auicenna intende quell istesso, perche gli assigna tutte quelle facoltà, che sono descritte da Serapione. li luminari & Simon Genouese di authorità di Democrito dicono, che fusse il leuistico. della qual opinione sono in manifesto errore. imperò che nel l'aceto squilitico descritto da Mesue d'authorità di Democrito vi si legge il leuistico, & il cordumeno. per la qual cosa si dimostra essere due cose differenti. non può esser il cardamomo, imperò che Auicenna prima parla nel 2. libro del cardamomo. appresso fa capo differente del cordumeno che cosa donque si debba tenere per il cordumeno è gran difficoltà a chi volesse saluare le scritture de gli Arabi, come di Auicenna, & Serapione, che fussero differenti co'l cardamomo, per far ne essi dui capitoli separati. Dirò però saluo ogn'altro buon giudicio, che Serapione prese tutto il capo del cordumeni ouer carui, di parola in parola da Dioscoride, nel capo del cardamomo imperò che da l'un capo a l'altro nō si vede o si legge, eccetto vn'istessa cosa. e però non s'è visto mai, che vn'authore faccia due capi d'una istessa pianta, cioè di domestica e siluestre, come si vede in questo cardomeno ouer cordumeno,

Cardumeni.

no, cioè carui siluestre. e poi fa vn'altro capo del carui. ne mai Theriaca è stata senza cardamomo, eccetto quella d Auicenna, nella qual si dice cordumeni. qual è mal inteso da gli Arabi per altro, che per il cardamomo. imperò che quando Mesue mette i carui in vna compositione, così li scriue, & non cardomeni, come si uede nella cõfettione di galanga, nel dianisò, e nello elettoario de granis miriti, & nel diacimino adonque per cordumeni s'intende il cardamomo, & perciò han fatto male gli Arabi ad introdur con la mala inteligenza questa cosa chiara come'l sole. lasciasi donque il carui saluatico, e prendasi il cardamomo in luoco del cordumeno, & habbiano patienza gli Arabi in questa parte, perche Serapione descriuẽdo le note del cordumeni, descriue quello istesso, che scrisse Dioscoride del cardamomo. Serapione, fono anni 504. che fù al mondo Auicenna, fu uintiuno dopò lui, e fu Secretario del Re di Persia, e gran Filosofo. benche è opinione comune, che Auicenna fusse Medico.

Olio marauiglioso da far morir e discacciar i vermi.

ONtansi li polsi di questo olio, così alli fanciulli come d'ogn'altra età per far morire e discacciare li vermi detti lõbrici, dal corpo. i compositori del quale sono li Reuerend. padri del monasterio di S. Georgio maggiore di Vineg a. a farlo, prendonsi di animelle d'ossi di peschi, mandole amare, scalogne, vermi terrestri di ciascuno libra meza. di gentiana manip. v. di dittamo bianco, radici di frassino, di gramegna, imperiale, peonia, foglie di morari, zedoaria, zaffrano, calamo aromatico, garoffani, aloe, galbano, coloquintida, gengeuo, noci moscate, cinamomo, pepe, incenso, carpobalsamo, e di coralli rossi ana onc. due. di Theriaca eletta onc. sette e meza. di mẽta, assenzo, abrotano, cẽteaurea maggiore, foglie di pfichi, di porri, aneto, pilosella, origano, piantagine, ruta, marobbio, appio, foglie di lauro, thimo, saluia, camedreos, rosmarino, santol na, maggiorana, bettonica, scorze di pomo granato e di naranci ana manip. mezo. seme d'appio, di porcellana, piantagine di porri, simenzina, seme di cotogno, di finocchi, di cauli, di petrosello, di lupini, segala, fagioli rossi, e bacche di lauro ana oncie sei. corno di ceruo brusato oncie tre. fiele di

toro oncie sei. aceto fortissimo lib. i. olio di mastici oncie vi. olio petroleo., laurino, e di spigo ana oncie sei. olio antico lib. 37. e meza. pongansi in putrefattione, facciasi olio secondo l'arte.

Olio piu marauiglioso per vermi.

PRendi di mirrha eletta oncie vij. di mastici oncie noue, d'aloe epatico oncie xviij. di sal comune libra vna, tutte le dette cose peste si metteranno in vna storta a destillar con fuoco lento con diligenza; & prima vscirà vn'acqua, dopò vn'olio, qual è mirabile sopra ogn'altro, & vale vna goccia di questo, quanto vna gran gemma, per l'effetto, che fa in liberar i fanciulli, quasi ritirandoli da la morte, per cagione di vermi, ongendoli il corpo. & oltre di cio è potente vna goccia à saldare le ferite in xxiiij. hore, doue non sia incisione d'osso.

Auertimento nell'olio di vermi, delli Reuerende Padri di San Georgio.

VIen dispensato a gran copia di quest'olio in Vinegia, per la sua detta cagione, & vien preparato hoggi nel detto conuento per opra del Reuerēd. don Mauro, Speciale di quel monasterio, per souenire a poueri, & a qualunch'altro, che ne hauesse dibisogno. il modo di farlo è, di prēder l'olio antico, e metterlo in vaso di terra, che ne sia capace. dopò si raccogliono tutte le cose, che v'entrano, che sian perfette, & cōtuse da per se ciascuna si mette nel detto olio & essendo raccolti e postoui tutti gli ingredienti, si metterà nel fine il fiele cō l olio petroleo, masticino, laurino, e di spigo mescolando ben ogni cosa insieme: e stroppato bene il vaso, si lasciarà per otto giorni al sole. e dopò si prenderà detto vaso, & si metterà in vna gran caldara piena d'acqua, nel bagno di Maria, e farassi bollire per vno intiero giorno, senza intermissione. si lasciarà dopò questo riposar per vn giorno, & di nouo poi si farà bollire nel bagno per sei hore & subito cauar fuori bollendo anchora tutte le cose. che sono state messe nel vaso co'l detto oglio, e fatta vna forte espressione per il torchio, vi s'aggiongerà

rà la Theriaca diſſolta nell'aceto, meſſedandol bene & ſeruarlo in vaſo di ſtretta bocca per poterlo ſigillar bene, acciò ſi cõſerui meglio. E queſto, è quanto quel Reuerendo e diligente padre don Mauro, huomo non meno eſperto e dotto, che di bona & ſanta vita, mi ha eſpoſto. per laqual coſa tutti, che vſano queſto ſi precioſo olio, ne li rendeno infinite lodi.

Olio di formiche volanti.

L'Olio di formiche volanti è valoroſo a confortar il coito, & faſſi in queſta guiſa. Metterai delle formiche volanti in vn vaſo di vetro con olio, ad inſolarſi al ſole per giorni quaranta, ben ſerrato.

Auertimento nell'olio di formiche.

SCriſſe queſto olio il Theſoro di Speciali, ſotto il nome di Nicolò, non aſſignando qual fuſſe. non è in vſo alcuno in Italia. deſcriſſe le formiche Plinio tra li animali prudẽtiſſimi. viueno in comune. e ſono le lor congregationi a guiſa di republica. ſono di grandiſſima forza in condur peſi, riſpetto alla lor grandezza, piu di qual ſi voglia altro animale. V'ſano gran diſſima diligenza in conſeruar lor vitto. imperò che rodono i ſemi, che non rinaſcano. & fanno lor cauerne in tre parti. nell'una è la lor ſtanza. nella ſeconda è il lor granaro di biade. nella terza riſerbano l'immonditie, & i lor morti fino al bon tempo. e ſole dopò l'huomo, danno ſepoltura a i lor morti. De le formiche d'India ſcriue il detto authore gran coſe, ma il noſtro intento è di non parlarne piu per non paſſar i termini. Formiche.

Olio di Balſamo.

L'Olio del balſamo non ſi uede nelle ſpetiarie. imperoche del legitimo e uero non ſi ritroua, eccetto appreſſo a gran Signori, maſſime hoggi che l'Arabia, & quei finitimi paeſi ſono ſotto il Dom. di Mahomettani. fu portata la piãta in Giudea dalla

Regina Sabba, & data con gli altri doni a Salamone. Cresce la pianta alla grandezza d'un huomo, ha similitudine di vite, si sostenta da se sola. si rassimigliano le foglie, quali sono sempre verdi, alla maggiorana, al citioso vero alla ruta. sono alquanto lanuginose. ha li frutti simili al terebintho. scrisse di questo Pausania, Strabone, Theofrasto, Dioscoride & altri, benche sono in alcune cose discordi, per non hauere forse vista la pianta. Theofrasto la rassimiglia a quella del pomo granato. hoggi sono molti, che ne han fatta testimonianza di vista. quel liquor, che si suol mostrare da alcuni per balsamo, è cosa adulterina, perche il vero balsamo è di flagrante odore, simile quasi allo stirace. e quel che si dimostra ha vn odore, di rancido e di corrotto. ho visto il vero balsamo donato a questi Prudentiss. Signori Venetiani da vn Bassà del qual messone una goccia sopra vn ferro infocato si riduceua in globo come vna perla, et nõ si diffondeua, come fanno le cose ontuose al fuoco. faceua apprendere il latte messone vn poco dentro, & andaua nel fondo posto nell'acqua. ha il sapor garbetto, con vn poco del constrettiuo. se ne porta dell'Indie occidentali del non vero, che nasce in quei luochi. scriue Mesue tre modi di fare trare dalla pianta questo olio, quali sono superflui a narrarli, per esserne noi del tutto priui. Molti hanno scritto dell'olio di balsamo artificiale come il Fumanello, & il Matthioli. descriuo qui quel, che ordinò Arnaldo, qual si fa in questa guisa. prendesi d'olio di terbentina, d'olio vecchio & olio laurino ana libra vna. di cinamomo oncie quattro. d'eufragia e garoffani ana oncie due di pomole di lauro e gomma di hedera ana oncia vna. di laudano incenso e mastici ana oncia vna. mettasi ogni cosa a stillare. gioua quest'oiolo contra il morso di can rabioso e di vipera, & a quei, che sono stati trafitti da scorpioni. conferisce beuendone col vino caldo a quelli, che dormeno, e sono venenati. gioua al tremor delle membra, al mal caduco, alla difficoltà dell'urina, & alle scrofole. al dolor della schena, & alle lachrime, vngendosi tre volte sopra al fronte. ritorna la fauella a coloro, che l'han persa, ponendone sopra la lengua co'l bombace. gioua al dolor di denti, & con gli humori crassi del stomaco, & purga la matrice, e dissolue il sangue congelato. conferisce al dolor del fianco, & a molti altri affetti del corpo.

Olio di balsamo in vn'altro modo.

PRendi di terbentina oncie diciotto, mirrha, cinamomo, garofali, noci moscate, aloe, sulcebe, castoreo zedoaria, mastici, galanga, legno aloe, tormentilla, dittamo bianco ana oncia meza. gomma d'hedera, incenso, ana oncie due. olio laurino, galbano, gomma di elemi, di oliuo, acqua vita ana oncie sei, radice di celidonia, sarcocola, matri selua, saluia, ana manip. vno. si poluerizza quello, che è da poluerizare, & si miscia con l'acqua vita, & si pone nella bozza con la terbentina, & si sigilla bene, ponendo la detta bozza in bagno per quattro giorni, & che il bagno sia caldo. poi si metterà a destillare alla cenere, et destilla con fuoco leggiero tanto, che in duoi giorni si finisca di destillare. questo liquor destilato cõtiene in se molte virtù, pone vna goccia sopra la fronte, & sopra l'ombelico, et ogni membro paralitico, in tre volte sarà sano. ai nerui ritratti per infirmità, onge le gionture tre goccie per luoco, in pochi giorni sanarà. posto sopra vn dente dolorato subito lo libera dal dolore. alla peste è rimedio singularissimo ongendo il male. al calore del fuoco ponendo sopra stopa in tre giorni resta libero. pigliando ogni giorno vna presa del elettoario quì notato qual è proprio l'elettoario, che si vsa in Augusta, chiamato elettoario di oui. a farlo si prende vno ouo, et si vi caua fuora per vn buso tutta la chiara, & si ponera dentro di zaffrano intiero, & si cuopre il buso con vn poco di gesso, e si pone sopra la cener tanto, che vēghi tutto il guscio negro. poi pestalo bene, pigliando tanto senape quanto è il peso dell'ouo, & messedando insieme. poi gionge del dittamo biãco cioè la radice, & tormentilla ana dramma vna. noce vomica scropolo vno. sia ogni cosa incorporata con aggionger tanta Theriaca quãto è il peso di tutte le cose, et si farà vna bona mistione insieme, & si farà elettoario. il quale è valoroso per conseruare vno per xxiiij. hore dalla peste & si ne da quanto vn [illegible] la mattina a digiuno. & chi hauesse la febre calda con il male ne piglia tanto come pesa [illegible] cato, in oncie sei di acqua di piantagine. & questo è stato approbato in molti luochi nel tempo della peste, & sono stati di quelli, che mai hanno voluto manifestare questi rimedi, tenendoli per lor secreti, massime nell'anno 1527. della peste vniuersale in Italia si debbe auertire. che l'ouo si a pesto con il scorzo, ma sia tanto sottilmente pesto, che non si discerna per dentro, & non far come viddi vna volta di questo elettoa-

rio uenuto da Germania, che per dentro si uedeuano gli scorzi doue a me fo forza a tornarlo a riformare a confusione di tutti i strappazzoni.

Olio di filosofi, di Mesue.

L'Olio di Filosofi, di Mesue, detto altrimenti olio santo, di sapientia & benedetto, riscalda, r'solue, penetra & consuma la superfluità. gioua all'epilepsia, alla mentecaggine, alla uertigine, & alla paralisia. conferisce alli dolori della milza, della matrice, delle reni e della uesica, & alle infirmità di nerui, & di gionture, cagionate da fredda causa. a farlo, si prendono delle pietre cotte fatte di terra rossa, che siano antiquissime. frangile in pezzi, auertendo, che non siano state bagnate, & che non habbino ponto di humidità, e faraile infuocare bene al fuoco, che sian ben rosse. e cosi le sommergerai in una conca o bacile pieno d'olio di rosmarino, ò di olio antico, che sia chiaro tanto, che s'imbeuano quanto più si potrà, nel detto olio, dopò le seccarai da per se cauate fuori. & esiccate, le pestarai bene, & messe in una storta & lutate le metterai a stillare a fuoco di carboni, & stillate, seruarai l'olio in uaso ben serrato. & quanto diuerrà più uecchio, sarà megliore. de l'altro olio di Filosofi minerale, che uien da le minere e scorre al mare, ne descriue l'authore tre sorti, cioè d'uno subalbido, qual è il megliore. un'altro alquanto rosso e sottil presso quello di bontà. il terzo negro, e grosso. di questo ne ho uisto, quel è stato condotto d'Abruzzo, che descendendo misto da un monte, stilla al fiume, e si condensa per la frigidità dell'acqua. il rosso uien portato da Modena, raccolto in quei monti, detto olio petroleo, e di sasso. se ne troua del condensato in quel monte di Abruzzo, come pietra, qual crederò, che fusse il pissasphalto. L'uso del quale è per impegolar le barche. Dioscoride ne descriue due spetie, cioè bianco & negro. Mesue u'aggionge il rosso.

Olio d'Auezzo.

Destilla l'olio d'Auezzo da gli alberi delli abeti. qual è ragia più preciosa di quante ne stillano da gli alberi. benche Galeno dia le lodi alla masticina, sopra tutte l'altre questa di auezzo è marauigliosa sopra tutte l'altre in preseruar dalle renelle, e curarle. benche quì in Vinegia spesso uendano la laricina

chiara

chiara in luoco dell'abietina; imperoche questa è più l'quida della laricina, e spira di buonissimo odore, & al gusto è molto più amara della resina laricina, e quando s'inueccbia oltre l'anno giallegia nel colore, & s'indurisce alquanto. è incarnatiuo, mondificatiuo, risolutiuo, consolidatiuo, tolto per bocca caccia la ventosità, & è medicina securissima per i dolori de i fianchi. conferisce mangiato à i dolori di nerui, e delle gionture. consolida le ferite, & massime quelle della testa. stilla dalla scorza dell'Abete.

Olio di solfaro magistrale.

L'Olio di solfaro si fa in più modi, e fanno differenti l'operationi le diuersità del prepararlo. il primo modo che si fa con la campana non si scriue per esser molto commune. le sue operationi sono di mitigar il dolor de' denti, e di farli bianchi. & per serrar vna vena rotta nel petto datone poca quantità con acqua di piantagine ò di bursa pastoris. & amazza subito i caroli. nō però s'vsa eccetto meschiato, per esser la sua vertù caustica. In vn'altro modo si fa prendendo di grepola ouer tartaro quanto vi piace, abbrugiasi, e cal do s'infonde in acqua calda. e fatto euaporar l'acqua, si mette il sale à l'humido sopra vn marmo, con vna tazza di vetro sotto: e si raccoglie l'olio del tartaro: con il qual s'imbeue il solfaro macinato sottilissimo in marmo. & imbeuuto si diffecca, e disseccato, s'imbeue. & questo si facci tante volte che augmenti il doppio del suo peso. qual poi si macinarà, & metterà sopra vna pietra di marmo, in luoco humido; & se ne raccorrà vn'olio giallo, mirabile per curar fistole, cancari, & simili. è anche valoroso à far biondi i capelli, vsandolo come le bionde, meschiato con egual parte d'olio di mandole dolci. In altro modo si fa co'l solfaro tor d'oua fatti duri, & terbentina, di ciascuno egual parti. si distillarà à fuoco di cenere, con vna meza storta. cauandone per forza di fuoco nel fine, quanto si potrà. quest'olio cura le vlcere dolorose e maligne, corrosiue, putride e virolenti.

Olio d'antimonio.

L'Olio d'antimonio anch'esso si fa in più modi. la sua vertù è di guarire tutte le sorti di piaghe, fassi per se solo, benche con

gran

gran fatica per la sublimatione.il modo di farlo è questo. prendesi vno vrinale di terra,che non sia vetriato,d'altezza di tre buone quarte,. on due catini da un soldo l'uno o da due, secondo la larghezza della bocca dell'orina'e,s'acconcia vn de' catini, che l'orinale ci vadi dentro con la bocca a l'orlo dell'orinale. è sopra vi si acconcia l'altro cattino.e lutati con l'orinale,si mette nel fornello senza cenere di sotto. il che chiamano gli alchimisti à cul discoperto. e per vn'hora vi si dà fuoco honesto. dopò se gli accresce,e se li dà fuoco gagliardo per hore ventiquattro. e si truoua quasi tutto sublimato bianchissimo, come la neue. ilquale fa l'effetto stesso,che fa l'altro fatto a forma di vetro e colore di rubino. e sopra a questo antimonio sublimato e bianco vi si affonde aceto destillato due volte, e poi si mette a fuoco temperato per tre giorni, ò nella cenere,o nel bagno.dopò si caua per inclinatione,e di sopra vi si mette nuouo aceto,& si fa come è detto tanto, che l'aceto non pigli tentura più dell'antimonio. si mettono poi tutti gli aceti raccolti in vna storta lutata, e si fa passare per lambicco, & restando il sale nel fondo, qual messo nell'humido,si dissolue in olio. Si fa in altro modo. prendesi il sale del tartaro,e si fonde a forte fuoco, in vna cazza di ferro. e fuso vi si getta dentro,altro tanto antimonio fatto il poluere, à poco à poco. e come sarà ogni cosa fusa,si mette sopra vna pietra di marmo.e si lascia nell'humido,e si dissolue in olio. qual è valoroso ad ogni piaga, e corrode la carne putrida. si fa in questo altro modo per darlo à gli epiletici, & ogn'altro diffetto del ceruello. prendesi d'antimonio, & di zuccaro candido egual portione,si menano nella pietra marmorea sottilmente, e si metteno in vna meza storta lutata,senza cenere di sotto.e si mette poi nel fornello,e nel principio se li dà mediocre fuoco,e dopò ualoroso, & si fa olio rosso,à colore di sangue.

Olio di craneo humano.

L'Olio di craneo dell'huomo gioua all'epilepsia,& a tutti i dolori del corpo. a farlo prima si torranno tre o quattro cranei, e si pestaranno nel mortaro di bronzo grande, per essere molto difficili da pestare.ouero limali con la lima,e pesti si metteran no in una meza storta,qual si sepellirà in letame di cauallo, ouero nel bagno,per sei giorni. poi messa al fornello nelle ceneri, vi si dà buon fuoco.e n'uscirà l'olio, di colore dell'oro.è però di mal odore.

Olio

Olio di mirrha, incenso & aloe, separati.

L'Olio della mirrha mantien la faccia liscia e senza rughe, è valoroso a saldar le piaghe del collo, e della vesica, dopò, che li sia tolta la carnosità con l'unguento del sterco di cane. l'olio dell'incenso gioua alle ferite delle parti neruose di pannicoli ò membrane, & ligamenti. L'olio dell'aloe conferisce alle ferite della testa, & a quelle del petto. & si fanno in due modi. si pesterà vna di queste sottilissimamente, e si passano per il staccio. dopò con acqua vite ardente, ouero aceto destillato, o con acqua di mele, ò acqua commune sei volte destillata, che tutte hanno valore di cauare le parti aeree del còposto. e messo in vna boccia, vi si getta sopra tanta di quest'acqua, che superi le polueri quattro dita sopra. si mette poi nel bagno per due giorni poi si caua per inclinatione suodando. e vi metterai di sopra dell'altre acque. e ciò si fa finche l'acqua non prenda più colore. prendansi poi tutte l'acque cauate, e messe nell'orinale, con il suo capello: si stillarà per l'istesso bagno di acqua, e nel fondo resta l'olio. qual se fusse alquanto tenace, e si uolesse hauer più liquido, di nouo ui tornarete di sopra l'acqua già passata, e di nuouo passatela di sopra, e tornarà flussibile, come l'olio commune. in altro modo prenderete qual gòma uorrete, e pestate con altro tanto sale di greppola o tartaro, e mettetilo in putrefattione nel letame o nel bagno per tre giorni. porrete poi la storta nelle ceneri con fuoco moderato, e si cauarà l'olio. e chi uolesse hauer l'olio di tutti gionti insieme, presto per curare alcune ferite, si pestaranno & menaranno con la quarta parte di cera noua, e si metteranno in una meza storta nelle ceneri, & n'uscirà un'olio mirabile, composto a tutte le piaghe e ferite.

Olio di anisi.

L'Olio d'anisi discaccia la uentosità, conforta il stomaco, e fa buon odorato alla bocca. prendonsi gli anisi, e messi in una storta, ui si fonde sopra dell'acqua fontana, a ragione di tre oncie per libra. lascíala per una notte in bagno temperato a stillare, e si cauarà delicato auertendo, di non mescolarui del uino, per che non harà si buono odore. e farà l'olio molto piu calido.

Olio

Olio di ginepro.

L'Olio di ginepro, è ualoroso & esperto a tutte le piaghe, a dolori di gionture, & alle ferite della faccia. fassi in due modi. prima si taglierà il legno secco in pezzi longhetti, all'altezza di una pignatta, quale sia di sotto cõ molti busi, et s'impirà la pignatta con quelle astelle per il detto messe. qual pignatta si metterà mezza dentro un'altra, et lutate le due, & l'altra di sopra anchora bene serrata e lutata, se li dà fuoco di carbone, messe quasi tutte due sotto terra. il fuoco sarà sopra della pignatta poco, e dopò per tre hore continue si farà fuoco di sopra, e nel fondo dell'altra pignatta di sotto, si ritrouarà l'olio. così parimente per discensorio si potran cauare gli olij di tutti i legni secchi. in altro modo, si fa. Togliendo le bacche del ginepro, & alquanto contuse, se le aspergerà di sopra un poco di uino bianco. e messe in una storta nelle ceneri calde per una notte, e crescendo il fuoco la matina, si stillarà l'olio: quale harà la uertù stessa dell'altro. e così si potrà cauare l'olio d'ogn'altro legno, & bacche. e questo è ualoroso per le uolatiche, & ulcere difficili & antique.

L'Olio del cinamomo.

L'Olio del cinamomo è ualoroso a confortare il cuore, il ceruello, & lo stomaco. fa buon'odore alla bocca. & gioua al dolore del stomaco. fassi in questo modo. torrai un'orinale di terra uetriato di dentro. empirassi alla mità d'acqua comune, destillata e ui si mette dentro quel la quantità di cinamomo, che ui piacerà. & lutato bene detto orinale, si mette al fornello senza ceneri sotto, e ui si mette il suo capello, & serrate le gionture, ui si dà fuoco forte, acciò che bolla molto bene, & insieme con l'acqua che esce di sopra ui si truoua l'olio bianco come latte. ilquale è dolce, odoratissimo & acuto.

L'altro modo di farlo, è di prender una libra di cinamomo, & altretanto di zuccaro candido, e pesti sottilissimi, si metteranno in una mezza storta. fondendoui sopra meza libra d'acqua rosa, e si lascia per una notte in infusione. e messa la matina la meza storta su le ceneri a lento fuoco, si hauerà l'olio. il primo è bianco. il secondo è la parte più sottile del zuccaro, meschiata con l'acqua rosa in colore giallo, garbo. il terzo sono le parti ignee del zuccaro et del cinamomo, rosso, acuto, e ritiene l'odore del cinamomo, ma poco.

L'olio

L'olio di fichi.

L'Olio di fichi, è marauiglioso rimedio all'hemorrhoidi. si fa in questa guisa. prendonsi i fichi quando sono mezi maturi, e contusi alquanto, si metteno nell'orinale, ò boccia, e fatta piena d'olio, si fa bollire in doppio vaso finche si consumi il terzo. poi si cola l'olio, e si serba.

L'olio della cera.

L'Olio della cera, è prouato, & esperto medicamento a li dolori mirachiali e del stomaco. è gioueuole alla tosse. guarisce le ferite semplici, e quelle delle parti neruose. se ne fa vno per prenderlo per bocca cosi. si fonde la cera, e gettasi in acqua commune, e questo si fa otto o dieci volte. poi si stillarà per storta, senza cenere sotto, con fuoco temperato. auertendo, che la prima volta nõ vscirà olio, ma vna cosa come onto sottile. e però, è dibisogno stillarlo cinque ò sei volte tanto, che ne venghi l'olio, che non si congeli. e come si vedrà congelare, si stillarà tanto, finche si conuerti in olio.

L'altro modo, che si fa per curar le ferite. si fonde la cera, e si getta nel meglior vino bianco, che si potrà hauere per otto o diece volte, e si malassa ogni volta assai. poi si fa in tutto come è detto di sopra.

Olio del legno del corniolaro.

L'Olio di corniolaro risolue per se solo, se saran da potersi risolue re, le scrofole. e le matura, se sarã da potersi maturare. le apre, purga, & salda senz'altro medicamento. & accompagnato cõ altretanta bionda della seconda, caldo caldo bagnandone i peli della barba, & di capelli bianchi, li tenge per sei mesi in color rosso oscuro. e volendo, che sian più chiari, si metterà più bionda. e crederà la ragione all'esperimento. si fa, tagliato il detto legno in pezzi sottili, & rasciato, o attorniato e messo in vna storta lutata e locata nel fornello a cul discoperto, cioè senza ceneri sotto. si stillarà con fuoco moderato. si può anche fare per discensorio.

L'olio di ſemi di lattuche ò di hioſciamo.

L'Olio di ſemi di lattuche, e di hioſciamo: quello per bere, & queſto per vntare, curano la gonorrea per qual ſi voglia cagione peruenuta. a farlo ſi prendono detti ſemi, e peſti ſi bagnano cō acqua roſa, & vi ſi laſciano infuſi per hore vintiquatro. ſtillanſi poi à doppio vaſo, e ſe ne dà due o tre dramme in brodo la mattina, o con buon vino, per quattro ò ſei dì. e vngendoſi mattina e ſera con quello del hioſciamo & eſſendo donna, facendoſene peſſario, fa l'iſteſſo effetto: qual ſi fa in queſto modo. Prendonſi ſemi di hioſciamo ſecco, nuouo e bianco. peſtalo, & imbeuilo in acqua. & mettilo al ſole ouero nella ſtufa non molto calda, ma, che habbi calor di fuoco. e le parti, che di ſopra ſi ſeccaranno, incorpora nella maſſa, e fa coſi, finche venghi nero, e comincia a puzzare. dopò mettilo al torchio, e ſpremilo. e opralo in queſto, e nelle qualità, che Dioſcoride le attribuiſce.

L'Olio della mercorella.

L'Olio della mercorella fa buon colore alla faccia. gioua all'epilepſia, datone vna dramma ogni matina per quaranta giorni. e preſo con caſtore, rimuoue le contrattioni di nerui, di qualunque luoco. guariſce il torpore ò adormentar di membra. meſſo ne gli occhi riſchiara il vedere. faſſi coſi. prendi di mercorella e zuccaro ana parti eguali, peſti inſieme ſi metteno in una ſtorta, e ſi laſciano p otto giorni, poi ſi ſtillano in doppio vaſo, e ne verrà olio biāco.

Il modo di fare l'olio di terbentina, ragia, gomme, & cera.

SI peſtaranno le maioliche prima, che ſiano vedriate, ò altri vaſi di terra, & paſſale per il ſtaccio ſottile. & torrai vna terza parte di dette poluere, con due parti d'una delle predette coſe, e le metterai in ſtorta, dandoli al principio fuoco leggiero, & temperato fino al fine. gioua all'infirmità frigide di nerui e di gionture, e ſana le ferite fatte di nuouo.

Olio di terbentina in vn'altro modo.

SI fa l'olio di terbentina per le steße infirmità, in quest'altro modo. in vna storta senza lutarla altramente, si mette di dentro dell'olio comune, e si meßeda in eßa storta, & poi si caua fuori il detto olio, e vi si mette la terbentina in tanta quantità, che resti della storta, due parti vote, & vna piena. si mette poi in fornello con il sabione, e si darà fuoco a quel modo, che si vuole, che non ascenderà la terbentina per l'ontuosità de l'olio. e questo è vn secreto approuato senza, che vi si metti cosa alcuna. e prima n'uscirà acqua chiarissima, dopò alquanto tenta, in vltimo stillarà olio chiaro, e di bellissimo colore. e come venirà di color scuro, riserbalo da sua posta, per non eßer cosi lodato come l'altro.

Olio di mirrha, in alrro modo.

SI fa l'olio della mirrha per componer la Theriaca per succidaneo dell'opobalsamo, e ritiene il proprio odore di mirrha, e non di brusato, come a molti succede, perche molti il fanno per espressione, & in breue tẽpo si secca, e diuien l'istessa mirrha, & non olio. il modo, qual hora descriuo, ho seruato nell'anno 1565. & 1566. & 68. per far la Theriaca, qual ha cauato olio preciosissimo come è noto a tutti gli Spetiali in la città di Vinegia. si prende donque per farlo la mirrha, e si pesta sottilissima, & si meßeda con il succo delle rose, & si riduce in massa, & si lascia per due giorni e due notti in luoco, che sia caldo, dissolto e meßo nell'orinale. & si metterà poi à stillare, che vi sia quattro dita di sotto, & attorno della sabbia, e che l'orinale sia bẽ lutato dal principio. e se li darà buon fuoco. n'vscirà vn'acqua gialla d'odore di mirrha. e come si secca l'humidità di dẽtro, si sminuisce il fuoco, acciò non pigli odor cattiuo. e si lasciarà rafreddare tolta dal fuoco, e si metterà a stillare in doppio vaso. e si cauarà l'olio preciosissimo, senza alcun mal'odore, & questo è bellissimo secreto. sarà detto olio valorosissimo a tutti i diffetti, per li quali s'è fatto quello nel l'altro modo già detto di sopra.

Olio di tuorli d'oua.

L'*Olio di tuorli d'oua è di marauigliofo efperimento per i difetti della pelle. ammorbidifce la fua ruuidezza, e la mondifica dalle cicatrici, & altre macchie. gioua all'impetigini & alla ferpigine. è vtile alle feßure delle labbra, delle poppe, e delle mani. conferifce al dolore delle vlcere delle gionture, e dell'orecchie. fe para le parti contufe dalle fane de' pannicoli del ceruello. a farlo fi prendeno di tuorli d'uoui duri cotti in acqua, & pefti alquanto fi metteno in vna cacciola di rame, al fuoco di carboni, mefcolandoli bene con vna fpatola di legno, fin tanto, che li detti tuorli cominciano a render olio. & à conofcer quefto, fe ne torrà vn poco tra due dita, e fi premeranno alquanto, che fi vedrà tra le dita fe fi potrà cauare anchora de l'olio ò no. e come fi vede l'olio, fi metteranno dentro vn cancuaccio afciutto, & fpremefi l'olio al torcolo.*

Olio refolutiuo.

V*Sano i Medici Padoani quefto olio refolutiuo, con felice fucceffo. imperò che rifolue, & diffecca valorofamente. a farlo fi prendon radici di brionia, di gentiana, di althea & di cocomeri agrefti, di ciafcuna egual parte. fi metteno in vna inghiftara d'olio. e fi lafcia al fole tutti i dì canicolari.*

Olio zanettino.

V*Sano quefto olio i Padoani, & anche in Vinegia marauigliofo per faldar prefto in xxiiij. hore. prendefi di appio manip. ij. di celidonia manip. iij. e rofmarino manip. ij. di herba Ciciliana altretanto. di faluia manip. iiij. di millefolio, e piantagine ana manipoli ij. fiori di calendola manip. vi. fior di verbafco manipoli iiij. d'aßenzo manipoli ij. di lanceola manip. iiij. di laurentina manipoli vi. fucco di ruta oncie tre d'olio comune lib. vi. terbentina, ragia di pino ana libre iiij. galbano oncie tre, verderame oncie quattro. fa olio.*

Auertimento nell'olio anettino.

PRendonsi tutte le dette herbe, & se ne caua il succo, nel qual si disloluerà il galbano,& con la ragia, & terbentina si farà bollir tanto in vna pignatta coperta, che sia consumato il succo. dopò si colarà per vna tela,con buona espressione. & cosi caldo, subito s'aggiongerà nella premitura il verderame,mescolando bene, finche sia bene incorporato, & diuenti verde.& cosi s'harà vn mirabil'olio,qual mettēdol caldo quanto si può soffrire,sopra ogni taglio ò ferita, saldacon con la prima intentione.

Olio di tartaro.

L'Olio di tartaro è valorosa medicina a prouocar la vrina, datone a bere vna drammain due oncie di maluasia garba. preserua, dandone due dramme in maluasia garba,i Tisici. si para in questa guisa. prendasi di tartaro libre vinti,che sia ben bianco e bello. si calcinarà in forno di boccalari,che diuenti bianchissimo . dopò si metterà in vn catino vedriato,e di sopra se li affonderà dell'acqua comune alquanto calda,& dissolto con detta acqua,si farà stillar per feltro:et dopò si metterà in pignatta vetriata al fuoco,e si farà vaporar tutta l'acqua:dopò se li darà fuoco grande alla pignatta per vn'hora,ò più,& se li affonderà di nouo dell'acqua calda di sopra,come da prima. farassi euaporar nella pignatta,dandoli gran fuoco per un'hora e più. e cosi si farà cinque volte, che s'hauerà il sale: qual si dissoluerà con acqua vite buona, & si metterà nel fimo di cauallo, ouer nel bagno per tre giorni al meno. si farà poi stillar per bagno di Maria, e passata l'acqua dal fondo della boccia,vi restarà l'olio.

Olio di tartaro in altro modo.

QVesto secōdo modo di cauar l'olio di tartaro,fa l'olio valoroso molto,p le macchie ò pāne della faccia. e fa buoni effetti anche alle piaghe.fassi cosi.si prēderà del tartaro bianco calcinato,al modo detto,alla quantità,che vi piace:si metterà in un sacchetto di tela,e si lassi nella cātina attaccato in luoco hu-

mido, e di sotto se li metterà vna scodella, o tazza di vetro: e vi vscirà fuori vn liquore detto da volgari, olio, non che sia veramente olio, ma vna acquosità.

Olio di tartaro in altro modo.

S*I fa vn olio di tartaro valoroso come quel del talco, per le macole, & infettioni della pelle. a farlo, si prende un pan grando, fatto di buona farina di frumento, e cotto nel forno, si sfenderà per mezo, così caldo, come subito sarà cauato dal forno, cauandone vn poco di mollena, & subito vi si metterà dentro del tartaro, al modo detto, calcinato, & si lasciarà così per sei hore. e poi subito preso il detto pane, con quel tartaro di dentro, si metterà in tela di canape forte, & se ne farà bona & forte espressione, & venirà fuori il liquore, qual si potrà agguagliare all'olio di Talco.*

Olio di tartaro quarto.

L*'Olio di Tartaro fatto a questa guisa, è mirabil medicamento per curar, & espurgar le piaghe. preserua anche dalla pestilentia, vntandone solamente la cima del naso. a farlo prendesi del tartaro, che non sia calcinato, & pesto bene si metterà in vna storta, con affonderui sopra dell'ottima acqua di vita, lasciandola così per hore ventiquattro se li darà dopò il fuoco, come s'è detto, nell'olio di vetriolo, & nel fine se li darà il fuoco gagliardo tanto, che venghi rossa la storta, e se ne cauarà l'olio bellissimo. separandone prima l'acqua, che viene di fuori. & al fine s'hauerà l'olio di bellissimo colore, e ne renderà bona quantità. gioua a i Tisici, datone vna goccia in brodo di rane disfatta per molta cottura.*

Olio di vitriolo.

S*Ono molti, che fanno professione di far quest'olio di vetriolo, e dicono con diuersi modi d'hauerlo preparato. e ben che creda lor'ogni cosa, non posso però creder, che'l possino uendere a così vil prezzo, facendolo con la diligenza, che vi si ricerca. & interuiene a questo come nell'olio di solfare, di far acqua per olio à farlo*

retta-

rettamente e presto, se ne caua poco olio. e prima si prenderà di vetriolo Romano, per esser più benigno. e uolendolo far più corrosiuo, si prenderà del vetriol portato d'Alemagna e si metterà in pignatta nel fuoco fatto di carboni. e si lasciarà tanto bollire, che sia consumata tutta l'humidità, e si veda il vetriol esser venuto di rubicondo colore & subito come è alquanto rafreddato, si pesti sottilmente, e si ponerà in vna bozza di uetro, con il collo longo, detto recipiente. e posto, che sarà dentro'l vetriolo così calcinato e poluerizato, si prenderà vn'altro recipiente simile a quello, ma alquanto maggiore, acciò che stia saldo, massime come si uede per esperienza, che li spiriti sono tãto potenti, che farebbono crepar ogni grosso e saldo vetro. e per questa cagione, è dibisogno, che'l recipiente sia maggior dell'altro, doue è posto il vetriolo. et si serrano le bocche insieme, e si lutano con il luto di sapientia, acciò nõ possi respirare, come saranno vniti insieme, e si farà un fornello con mattoni, e creta, serrando bene quella parte del uaso, doue è il fornello co'l uetriolo, & immaltandoli attorno con la creta, auertendo, che la boccia sia ben lutata co'l luto sopradetto, & bene asciutta: altramente non sta à salda al fuoco, come è interuenuto auanti ch'io fusse esperto in sim li operationi. e come è ben serrato dentro la boccia, è dibisogno far, che stia pendente giù co'l collo, acciò possi vscir fuori l'olio nel recipiente. e nel principio s'incomincia co'l fuoco temperato finche sia ben scaldato dopò si auertirà d'augumentare il fuoco, secondo il bisogno. al fine si darà il fuoco gagliardo, acciò esca fuori tutto l'olio. e s'auertirà, che non così presto si cauarà l'olio, perche ci vuol gran tempo e patientia & io l'ho fatto co'l starui due giorni, & vna notte, a buona misura, continuando sempre il fuoco di legni, e quando si uede, che non esca più olio, et che la boccia sia tutta infocata, si lassarà così rafreddare, e secondo si ua rafreddando, si sente la boccia crepare in molti pezzi. Sono stati alcuni miei amici, ch'hanno fatto questo olio, che dopò cauato a loro uolere fuori l'olio ho preso le feccie o'l rimanente del uetriolo, e tornato in una bozza, ne ho cauato piu olio, che da prima, & megliore. e questo sarà per un ricordo. e non basta hauer il primo, secondo, terzo, & quarto, ma il quinto importa più di tutti gli altri e di questo non si può far alcuno esperto, se prima con lunghe fatiche e spese, non ha consumato il tempo in questa facoltà e però è dibisogno hauer uisto oprare a chi vuol esser buon destillatore. imperò che ui sono certi auertimenti difficili, che non si ponno dar ad intendere con il scriuere.

Essendo questa compositione tralasciata per errore, e non essendo stata messa tra l'altre, l'ho voluta mettere quì, acciò che l'opra non sia diffettosa, se ben non seruo l'ordine.

Trochisci di Gallia moscata di Nicolò Alessandrino.

ENtrano li Trochisci di gallia muscata nelli medicamenti preciosi, & elettuarij. & a corporli si prende di mastici oncie due, di gomma oncia una, di camfora scrop. vno. si pestaranno sottilissime, et si passarāno per il staccio, & si faccino Trochisci con acqua rosa, & saran seccati nell'ombra. & dopò fatti secchi si pestaranno in spetie sottilissime, & si messedaranno con quattro oncie d'olio di sambaci, bolliti e colati alla consumation della mità, dopò si messedaranno con specie, si daranno, ben peste prendi di cinamomo, di garoffani, e noci moscate di ciascuno oncia meza. tutte queste cose ben commiste e ben malassate con le mani, si facciano trochisci concaui nel mezo, & sigillaransi co'l sigillo, e siano di peso di dramma vna e meza. e dopò sian onti con acqua rosa, nella qual vi sia dissolto del musco.

Auertimento nelli trochisci di Gallia moscata di Nicolò.

SArebbe dibisogno veramente esser indouino, à voler dichiarare il modo di componere questi trochisci, secondo l'intento dell'authore. sono stati alcuni, che dicono che sono necessarie le once quattro d'olio sambacino per far questa cõpositione, adducendo che la ragion vorrà dopò fatti, che siano posti al sole, & con tal mezo si farà bona permistione, e verranno di bona consistenza, riceuendo per vertù del sole le spetie tutta la quantità dell'olio. questa opione non mi fa credenza alcuna, che possa riuscire. ne meno l'intentione dell'authore è che le spetie si faccino bollir cõ l'olio come ha detto Nicolò Mirepsico, & altri medici, che ne hãno scritto, per esser che li medici d'hoggidì, nõ sono esperti nel cõporre medicamēti, perche non hanno esercitato l'arte della Spetiaria. Sono altri d'opinione, che'l testo non si debba legger d'olio sambucino quattro oncie, ma bene quattro dramme, & adducono testi vecchi, nelli quali dicono leggersi così. altri adducono al

tri

tri testi antichissimi, che vi si leggono d'olio scrop. quattro. io per me ho ricercato molti testi antichissimi, & mai ho ritrouato altro che iiij. ℥ così scritte. quattro oncie. & non trouo moderno Speciale, che non dica, che questa quantità d'olio sia souerchia. e son di parere, che habbino molta ragione. Et però lassando l'altrui openione dirò quel, che mi interuenne per farmi chiaro di questa compositione, oltre l'hauerla più volte disputata con huomini degni dell'arte della Spetiaria. essendo vn dì ragunati con M. Francesco da Coreggio famoso nell'arte, & M. Cirolamo dal Calice di Padoa, & M. Martin dell'Angelo mio precettore, & ragionando circa questa compositione, ciascun di quelli disse la propria openione, & fu di consenso tra noi, che secondo gl'arte l aromati non si douessero bollir con l'olio, benche l'olio fusse bollito solo per mità: & che la quantità nõ si douesse intender più, che la quarta parte d'vna oncia, stãdo notato il peso in questa forma iiij. ℥. per esser che'l numero del peso Nicolò Salernitano mai lo scrisse auanti al peso, ecectto quì, a dinotare sotto breuità vna quarta parte d'vn'oncia. è così fù l'openione di questi famosi, e valenti Speciali. e fù, che si douesse intender due drãme, che sono la quarta parte d'vn'oncia, bolliti e purificati per mità. & che togliendo quelli trochisci da prima fatti con acqua rosa, e pesti, togliendo le polueri tutte, & messedate insieme, messoui l'olio si malassano con le mani bene, e dopò con l'acqua rosa vn'altra volta si formano in trochisci. & in vero volendo comporli secondo il voler dell'authore nõ si posson far nè intenderlo in altro modo, perche non riesce come con la esperienza ho visto. s'auertirà anche, che l'acqua rosa habbia bona quantità di musco, acciò con verità si possi chiamar gallia muscata. Et se ben l'author non mi comanda, che riformi li trochisci la seconda volta con l'acqua rosa, non importa: perche la ragione e l'arte ditta così. basta d'hauerlo ordinato l'authore la prima volta, che li riformo: perche ogn'vno esperto nella Spetiaria sa, che con l'olio non si potranno mai formar trochisci, perche di sua natura l'olio disunisce, e nõ tien insieme le spetie. e se vi saranno di quelli a chi non piace questa openione, facciano con l'oncie quattro d'olio, ò bollano

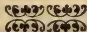
le spetie

le ſpetie in la padella, & facciano a lor modo, e vedranno in qual modo ſaranno meglio composte, & haranno più efficacia e vertù, douendo entrare detti trochiſci in medicine pretioſe. e pero la ſeconda volta, benche l'author no 'l dica, ſi deueno formare i trochiſci con l'acqua roſa, & non tutte volte gli authori ſpecificano, confidando e remettendo la coſa alla buona intelligenza del compoſitore qual ſia alleuato e nutrito nell'arte non dico di quelli, che ſe ben ſono alleuati nell'arte, imparano come l'ancore a notare.



DISTINTIONE DVODECIMA

DELLE LAVATIONI ET PREPARATIONI.





'Antimonio preparato ſi fa coſi. Prende ſi d'antimonio che vi ſia in piacere, ſi peſta ſottilmente, e paſſa per il ſtaccio. ſi mette poi in vn teſto di terra di quelli, che ſi mettono ſopra le torte. e meſſo ſopra vn tripie di ferro circondato da pietre, à guiſa d'vn fornello, e datoui fuoco di legne, ſi meſſeda, fin che ſi calcina bene. & eſſendo ben calcinato, ſi mette ſopra vn mortaro di marmoro, ouer di pietra, e trito bene, di nuouo ſi ritorna nel teſto ſopradetto al fuoco, e ſi torna à calcinare, e fattone come prima, ſi meſſederà tante volte, quante ſi calcinarà. & voi il tritarete. qual ſi calcinarà alquante fiate. e dopò il tenerete al fuoco, menandolo con il ferro, che non fuma più, nè ſappia da ſolfare. dopò fatto queſto, habbiate vn corrigiuolo netto, il quale metterete ſopra carboni viui, & farete, che detto corrigiuol ſia bene affogato, e dentro vi metterete oncie ſei di antimonio ben calcinato, con mez'oncia di borace adoperata da orefici, inſieme con l'antimonio. e datoli fuoco grande di fuſione. e quando ſarà fuſo, buttatelo in vn baccino, che verrà bello.

Litar-

Litargirio lauato.

Sono diuersi i modi di lauare il litargirio. però il modo più facile è in questa guisa. prēdesi il litargirio, e trito benissimo e passato per tela come è di costume, e propriamente quello dell'argento, qual non è differēte da quello dell'oro, eccetto, che l'uno è piu cotto dell'altro. come si può vedere ne i luochi doue si raffina l'argento e l'oro. che'l litargirio non è altro che piombo così ridotto per la molta cottione, e per li vapori d'altri metalli nel raffinare. Si mette donque in vna pentola ouer catino, alla quantità di libre dieci: & vi s'aggiōge libre cinque di sale comune: e vi si fonde sopra tanto d'acqua comune, o di mare, che superi il litargirio quattro dita di sopra. e si messedarà matino e sera, non colandone l'acqua per otto giorni cōtinoi. Imperò che se non sarà smossa s'ingrossarà e si farà durà come pietra, e cola poi leggiermente la salamoia. si tritarà il litargirio in mortaro, acciò non vi siano grumi dentro. si fonderà soprà dopò dell'acqua dolce, mutandola due volte il giorno fin tanto, che se li caui tutta la salsezza fuori. e così se ne fanno pastelli, lasciandoli sopra vna tauola per seccarsi. & questo è il vero modo di lauarlo e farlo bianco, come cerusa, così si prepara nella mia spetiaria per far molti vnguenti, & precise quello di solatro. altri il lauano solamente con l'acqua comune, senza sale. qual modo non si costuma.

Cerusa lauata.

Rendesi la cerusa ben trita, e si mette in vn catino con acqua comune e si messeda bene per buon spacio di tempo. sarà però l'acqua sop. abondeuole. dopò lasciala riposare tanto, che la cerusa sia raccolta al fondo. si gettarà poi l'acqua. e di nuouo se l'infonderà de l'altra acqua sopra come da prima, e si lasciarà far residenza, e poi si cambiarà l'acqua. e questo si farà per cinque volte ò più. si lasciarà poi seccare buttandone morselli, come s'è detto nel litargirio.

Tutia

Tutia preparata, & lutata.

LA magior parte delli Spetiali di nostri tempi, nel preparar la tutia, prendeno quella tutia chiamata Alessandrina, quale è una delle uere spetie di Cadmia, detta da Dioscoride botrite. & la pestano & menano per il porfido con acqua rosa. ne la lauano altramente. ma ritrouandomi in Padoa prendeuamo la tutia portataui da Vicenza dalle fucine, in poluere. & la ligauamo così in una tela spessa, & netta, e messala in vn catino pieno d'acqua comune, la dibatteuamo tanto menandola per l'acqua, che la parte megliore e piu limosa usciua fuori, e le parti più grosse restauano nella tela rinchiuse. & raccolta poi la parte uscita nell'acqua, si mena per il porfido, butandolo in pezzetti secondo l'uso. & questa tutia era molto lodata da i Medici di quei tempi di Padoa benche ho uisto in Vinegia di questa poluere di Vicenza senza preparatione alcuna usare nelli unguenti, e se ben ho fatto reprehensione, non però perche hanno l'animo intento all'ingannare il prossimo, curano ad altro, che al guadagno.

Si suol preparare la cadmia botrite così. s'infuoca in vno cruciolo, & infuocata s'estingue nell'acqua rosa, & così si ritornarà ad infuocare estinguere per tre uolte. dopò si pesta, e mena per il porfido, come di sopra ho detto. benche si può anche lauare come ho detto di quella di Vicenza.

Piombo abbruciato & lauato.

SE bene il Seruitore scriuesse diuersi modi d'abbruciare il piombo, nondimeno tutti fanno ad un modo. & ha tolto il tutto da Dioscoride. in Vinegia però s'abbruccia molta quantità di piombo senza aggiongerui il solfo. però il colore non serue per noi a fare unguenti. ma si fà così per quei che lauorano le scodelle, & altri uasi di creta. il modo però, che tenemo noi è questo d'abruciarlo. si prende il piombo acconciato in un uaso di terra, e si mette di sopra del solfo pesto, & messo al fuoco, come il piombo è ben infuocato si messeda con una uergbetta di ferro tanto: che tutto si conuerte in ceneri. & che non ue n'auanzi parte, che non sia bruciata. all'hora si caua dal foco. e in questo modo è più lodato da Dioscoride, che farlo senza aggiongerui solfo. si laua co-

me

me ho detto nel litargirio senza sale, con rinouar piu uolte l'acqua. & raccorlo ogni uolta dal fondo del cattino. e quãto piu si laua, piu lascia quella caldità ch'ha presa dal solfo, & dal fuoco.

Piombo ridotto, in poluere.

SI prenderà vna inghistara piena d'aceto bianco fortissimo, e struggerete in esso di sal gemma oncie quattro, che sia prima pesto detto sale. poi si torrà del piombo limato sottilmente, & messo sopra vna pietra porfido, o mortaro di bronzo, si menarà bene imbeuendolo del detto aceto tanto, che venghi impalpabile. lauatelo poi con acqua calda tanto, che se ne caui il salso. & seruate le poluere dopò, che sarà asciutto, ouero fattene vnguento.

Rame abbruciato.

POchi veramente sono quelli ch'abbrucciano il rame come richiede l'arte. imperò che ritiene proprio il color negro abbrucciato più di quello, che li conuiene. & tutti quelli, che cõ solfo fanno tal effetto il fanno venir nero. sarà donque meglio brucciarlo col salnitro ouero sale comune. però, che questi vien propriamente com'il fiore del rame, qual ha il color rosso e molto simile al rame. & non volendo prendere la fatica di prepararlo cosi, potresti torre il ferretto di Spagna, quale è rame abbruciato senz'alcuna aggiontione. & è di colore rubicondissimo. & a conoscerlo se sarà bene abbruciato il romperai per mezo. & se non se li vede rame nel mezo sarà tutto brucciato. questo cosi ridotto si poluerizi, & si laui com'il litargirio, con lauarlo, & cambiarne l'acqua piu uolte.

Squamma di rame, lauato.

NOn tutte sorti di rame sono buone a torne le squamme per uso de gli medicamenti, perche si truouano delli rami, de quali si fanno caldiere, che sono stati uecchi e molto usati. e dopò son regittati e rinouati. e di questo non se ne può trare squamma d'alcun valore. sono lodate le squamme del rame rozzo, come quella sorte, che si vede fuori di Triuiso, qual fa perfettissima

squamma grossa. sono alcuni ch'han creduto, che la scoria, & la squamma fussero vna stessa cosa. ma veramente sono in errore: imperoche la squamma è vna scheggia, che suol cascare dal rame quando si batte: et però dicono, che la maggiore sia di quel rame rozzo, della qual si fanno i chiodi, detta helite: per esser più grossa: ma la scoria è quella superfluità spongiosa, à guisa di spuma, che buttano uia i fabri così del ferro, come anche del rame. chiamano i uulgari loppa. questa è uno escremento del metallo, qual non può ritornare in corpo. si ritruoua ancora quella dell'argento detta helcisma: simile molto al smalto, come si uede nella Germania. H.lcisma. *Plinio dichiarando, che cosa fusse la scoria, disse, che sia feccia di qual si uoglia metallo. al lauar la squamma si trita bene nel mortaro, & si mescolarà bene con acqua piouana, e si lasciarà, che risieda nel fondo, e poi si getterà via quell'acqua, e se li metterà dell'altra. & così si farà quatro ò cinque volte. dopò si menarà sopra il porfido, come si fa della tutia, & si lascia seccare.*

Calchanto abbruciato.

PEr abbruciare il calchanto, si metterà dentro ad vn vaso di terra nuouo, e vi si metterano di sopra carboni ardentissimi accesi, e si lascia tanto, fin ch'habbia finito di bollire, & che sia perfettamente secco. & cambiato in florido colore, & sanguigno. all'hora si torrà via dal fuoco. & si rimetta in vaso di terra, per esser, che nella carta non si può conseruare; imperoche la corrode, e se ne va fuori. il meglior calchanto è quello, che viene chiamato stillatici: ouero il secondo detto condensato, dal quale ne ho hauuto dalle miniere assai volte, congelato sopra la pietra della stessa minera, fatto dalla natura. e di questo ne ho hauuto piene scattole da Germania, & fattone partecipe à gli amici. ma nella spetiaria prendono quella spetie chiamata cottile. quale è meno dell'altre virtuosô ne i medicamenti, ma buono però per li tentori. Calchãto.

Modo di far la combustione delle rondini.

MEsue nel capo della squinantia alla prattica, insegna d'abbruciare le rondini per l'vso della medicina, in questo modo. prendãsi li pelli delle rondini, e se gli tagli il collo, che'l sangue scoli su l'ali de' detti vcelli. do pò se li poluerizi di sopra

pra del sal trito, & si metterà in pignatta vetriata stretta di bocca, & serrata bene, e lutata co'l luto di sapientia, si metterà nel forno finche saranno bruciate. & le ceneri si seruaranno. quali sono valoroso rimedio per la squinantia soffiandouele nella gola per vna canoletta.

Preparatione del sangue di becco.

Sogliouo preparare per l'vso della spetiaria il sangue del becco: al quale attribuiscono gli Arabi gran vertù per curare la pietra delle reni. dandosene à bere vn cochiare con il vino dolce, ò nell'acqua del appio montano, dopò che'l dolore è alquanto rimesso. Auicenna scrisse il modo di prepararlo nel cap. 19. della fen. 18. al secondo tratta appò lui Serapione, & altri Latini, & Aleßandro Tralliano. disse donque Auicenna, che si prende vn becco di età di quattro anni, nel tempo dell'Authunno, quando l'vua si colora, e diuien matura, & che nō habbi salito le capre. essendo stato nutrito d'herbe dioretice, come serpillo, abrotano, milium solis, sassifragia, tamarisco, frassino, hedera, finocchi, frondi di lauro, benche mal volentieri le pascano, come Serapione, & Filonio referiscono.

Se li tagliarà la gola, e si lasciarà vscire il primo sangue. si raccorrà quel che vien dopò, lasciando anche l'vltimo sangue. Quel sangue donque di mezo, dopò raccolto serà messo in pignatto di terra lauato si bene, che perda la terrestreità, ò come disse Tralliano, che vi sia bollito dell'acqua dētro, che cosi perderà la salsezza, & terrestre qualità. et come sarà coagolato il sangue, si taglierà in pezzetti sottili con vn pelo ò seda di cauallo, quali si metteranno in vna rete piccola, ò panno di tela sottile e mondo all'aere al sole cosi di notte come di giorno, coprendolo con vn velo di seta per diffenderlo cosi dalla poluere come dalla rugiada, e cosi lasciarlo seccare. e si conseruarà nelle cassette. ma al mio giuditio si farà meglio metterlo tagliato in pezzetti sottili in vn tamiso. & cuoprirlo con vna tela, & esiccarlo bene, acciò non pigli mal odore. & tenerlo alquanto al sole coperto.

A far Gersa serpentaria.

SI fa la Gersa con la serpentaria maggiore à questo modo. si prendono le sue radici, & raßata bene tutta la scorza di sopra, che diuenzano bianche, si pestano nel mortaro di pietra, & se ne caua il succo,

metten-

mettendole nel torchio dentro d'un caneuazzo: e il succo che si cauarà, si metterà in un catiuello, e si tenirà al sole, guardando, che non ui caschino sporchezzi, & si lasßarà tanto, che sia seccato detto succo, & alcune volte sogliono coprir il catinello con una tela chiara, altri pigliano la serpentaria minore in vece della maggiore, e come sarà detto succo desiccato diuiene come cerusa bianca, entra questa gersa nell'unguento di pomo di cetro, e anche viene operato d'alcune donne per far bianco il viso: alcuni con le foglie di questa serpentaria conseruano il formaggio dalle tignole riuoltandouelo dentro, & dicon esser verisßimo esperimento, & cambiandoui spesso dette foglie.

Modo di preparare i granchi di fiumi.

E *Valoroso medicamento, & molto frequentato l'uso di granchi di fiumi in alcune parti, cosi al morso del cane rabioso, e di serpenti, come anche a curare i cancri, alle buganze & alle fissure del sedere: perciò si prendono i granchi, ò masenette, e messe in una padella di rame robicondo si mette al fuoco essendo li granchi uiui, e si fanno arrostir tanto, che si possano ridurre in poluere sottilißima, e ciò si fa nel tempo della Canicola quando il sole è in Leone; si usa dare detta poluere con la gentiana e senza di essa per quaranta giorni. mettendo detta poluere su le morsure di velenosi animali, & di sopra ho uisto metterui l'unguento basilicon minore alquanto duro: & questi gambari e masenette vsate marine non sono al proposito de gli authori, perche le facoltà si attribuiscono a quelli di fiumi di forma ritondi, simili a quelli del mare, & questi non nascono per tutti i fiumi; & però alcuni con l'authorità di Dioscoride, che dice che li marini fanno il medesimo effetto: prendono le masenette, non accorgendosi, che nel fine del capo dice, sono assai di minore succesßo: alcuni arrostendo i gambari nel fuoco di sarmenti di vite credono far la cenere di granchi, & credo, che importino poco: s'auertirà che'l fuoco sia di calore mediocre, & non violento, & che siano ridotti poluerabili co'l tempo, & che sia di detti gambari totalmente consumato l'humido, acciò facilmente si possi ridurre in poluere, cosi feci in Vdine per ordine dell'Eccellentiss. M. Iacomo Bossole Medico di quella communità nel primo loco, con stipendio honoreuole.*

Modo di preparare i grassi.

A Preparare i grassi per conseruarli, di qual si voglia animale, si prenderà la songia fresca, & spogliata delle sue pelliciene gli sono attorno si metterà in un vaso di terra, & si riporrà in acqua a bollire, a fuoco lento, finche la songia sia disfatta, & si colarà per una tela in un'altro vaso, doue si ha da conseruare: alcuni vi mettono dentro un poco di sale acciò si conserui meglio; e quando poi si vuol porre in oprà, si lauarà in acqua per cauarne la salsezza, & sono stati molti, qual hanno detto, che gli antichi non hanno hauuto cognitione del bagno di Maria, & si ingannano molto, perche Dioscoride nel cap. 68. del secondo libro doue tratta di grassi, insegnà a liquefarli in doppio vaso, sapendo egli, che dissoluendoli in altro modo diuengon negri. Descrisse Dioscoride la qualità di tutti i grassi, e dichiarò le lor proprietà, dicendo, che sono caldi, mollificatiui, & assottigliatiui, più un, che l'altro, secondo la diuersità di lor natura: scrisse Gal. al terzo delle facoltà de gli alimenti, che'l grasso usato ne i cibi fa slanguire il stomaco, è oppilatiuo, e di poco nutrimento: genera mal sangue, fa satolli i stomachi auanti il debito cibo: induce l'huomo ad esser sonnacchioso, come suole accadere a i cuochi, quali sempre pigliano il meglior boccon per uso suo.

Modo di lauare il piombo e bruciarlo.

SOno diuersi modi di lauare il piombo: prima il piombo crudo si prende in lastre, si frega ben con una pezza di tela cruda di stoppa grossa, qual sia posto in un catino di terra pieno d'acqua pura, qual pezza starà meza in acqua, e tanto si freghi, che l'acqua riceua quella quantità di piombo, che si ha dibisogno, & come s'harà detta quantità, lassarai rassettare nel fondo dell'acqua tutto quello, che sarà raspato dal piombo con la tela, e buttando uia leggiermente l'acqua, se li affonderà di nuouo dell'altra, e si colarà rasettato al fondo il piombo, e questa mutatione si farà sette uolte: dopò colata ben l'acqua si raccorrà il piombo del fondo, & esiccato si serbarà per l'uso de gli vnguenti, & se bene il Seruitore, & altri scriuessero altri modi di pararlo, tutti però sono tolti da Dioscoride nel suo quinto libro al cap. 54. doue si potrà satisfare ogn'uno leggendo: la maggior

parte

parte però di Spetiali adoprano il piombo bruciato con il solfaro per i loro vnguenti: benche parato così crudo, come ho detto sia migliore. Il brusarlo senza solfore è più difficile: benche in Vinegia sia facile, & adoperano di questo senza solfare i boccalari: vero è, che ò in uno ò nell'altro modo si suole lauare, come la cadmia.

Modo di preparare e ridurre l'oro in poluere.

VArie e diuerse sono le uie notate da gli authori di preparare e ridur l'oro in poluere, per l'uso di medicamenti cordiali. Nondimeno molti vogliono, che i Minerali sieno indigestibili, e non si debbono tor per bocca, altri credettero il contrario, come sono stati i Latini, & gli Arabi, che ridotto l'oro, & l'argento in poluere sottilissima e transmutati dalla propria forma di metallo possano esser transmutati dal calore loro natiuo in sostanza e spirito lucidissimi: altri di moderni come il dotto Ficino lodò l'uso dell'oro ridotto in foglie battuto, qual menato in pietra di porfido sia macinato con acqua rosa gommata, che diuenti impalpabile, e compito di menarlo per la pietra si metterà in vna piadenetta con altra acqua rosa, ò altra acqua cordiale, tanto, che si facci, che quel oro habbi persa tutta quella gomma, & poi con diligenza si raccorrà tutto l'oro nel fondo del catino, e questo si farà con destrezza, acciò non si perda l'oro, e questo modo è sopra tutti i modi, & quando entrasse l'oro in alcun lattoario si potrebbe macinar con il giuleppo, senza, che vi sia messa acqua altramente, come ho più volte fatto, sono alcuni, che senza macinar l'oro metteno i fogli nel mortaro tritandoli, & fanno graue errore, si può parar anche con quel modo come s'è detto di tirar il piombo ò lauarlo; però con gran difficoltà se ne potrà hauere abastanza: anzi si frustarebbono gran quantità di tele prima, che se ne cauasse ben poco.

Auicenna nel quinto libro del cano. nella confettione di iacintho mette un modo di ridur l'oro in poluere liquando l'oro in cruciolo onto di litargirio tanto, che diuenti friabile, come vetro: io non lodarei tal modo con pace di tanto huomo, per essere il litargirio veleno mortifero.

Modo da far inchiostro marauiglioso.

A Far bono inchiostro, si prendono di gallette oncie tre, di vetriol Romano oncie due, di gomma Arabica oncia meza insino a dramme sei, vin bianco oncie trentatre, le gallette piste alquarto s'infonderanno nel vino per otto giorni, messcdando ogni giorno almeno una uolta, la gomma si metterà in una scodella co'l predetto vino tanto, che la stia coperta, & si lascia dentro quanto le galle messedando ogni giorno insin, che si facci liquida: nota, che l'ultimo dì non si deue messedar la galla ma colarla per vna tela e mescolar con la gomma dissolta quel, che sarà colato: aggiongendoui dentro subito il vetriolo pesto, ponendolo in uno uaso, et almeno messedarli per quattro giorni, & all'hora l'inchiostro sarà fatto: auertendo, che non stia al sole, ne meno sia posto al fuoco, & sarà inchiostro bonissimo sopra modo, questo mai vien muffo, & vien fatto da maestri di questa arte, & quando s'inspessisce, vi si aggionge del vino.

Inchiostro in altro modo, si prenderà dell'acqua, che si fa la concia con la valania per fare le suola, prima, che sia messa in opra ò corami dentro, e colata per vna tela si farà calda al fuoco, aggiongendoui a proportione del vetriol e della gomma alla quantità detta in quel di sopra, & cauato dal fuoco e rafreddato sarà inchiostro finissimo senza spesa, & presto.

Latte virginale.

SI prepara il latte virginale, per curare tutte le infettioni della pelle, & per ornamento delle donne, si fa questo modo: si prende d'aceto forte libre v. di litargirio d'oro e d'argento ana oncie quattro, si pestarà il litargirio e messedarà con l'aceto, & si lambiccarà, e serbarassi quel, che ne vscirà; dopò si prenderà d'alume di piuma, e di sal gemma ana dramma vna, d'incenso maschio oncia meza, di camfora scrop. ij. d'acqua rosa libra una, d'olio di ta taro oncie sei: peste le cose da pestare, si metteranno a stillar nel lambico, & quel, che ne vscirà si serbarà: delle quali acque se ne torrà due goccie per sorte nella palma della mano, e si farà come latte bianca, & se n'untaranno le macchie della pelle e broze, & le nettarà via con poca mordacità.

Alume di rocca abbruciata.

NEll'abbruciare l'alume di roccha, s'osserua quel tanto che s'ha detto di sopra del calcanto: si farà star nel fuoco, che piu non bolla.

Corno di ceruo abbruciato.

SI brucia il corno del ceruo in questa guisa: tagliasi in pezzetti minuti: e mettesi in vaso di terra crudo, & lutatoui sopra il couerchio benissimo, lasciandoui sopra un buco largo come un mocenigo tongo, si mette nella fornace, e vi si lascia stare tanto, che diuenghi bianco come neue: & questo è il segno, che sia ben bruciato; questo alcune uolte lauano, come si fa della tutia. alcun'altri no'l lauano, ma il menano sopra al porfido con acqua rosa, & a questa guisa ne ho preparato a richiesta d'Eccellenti Medici per darne a putti per i vermi.

Calce lauata.

LA Calce abbrucia valorosamente: e lauata nell'acqua si spoglia della sua acuità, & esiccarà senza mordacità alcuna: e però è dibisogno d'essere lauata, tre ò quattro uolte, acciò nõ sia mordace. Il modo di lauarla, sarà come ho detto nella cerusa, ò vero nel litargirio, senza sale alcuno.

Seta combusta.

A preparar la seta per metterla nelle medicine cordiali si seruarà il detto d'Auicenna, che la non deue eßer tenta d'alcun colore, ma come la natura l'ha data, così si deue preparare per le medicine del cuore: si deue torrefare tanto, che se ne possi far poluere: però si torranno delle gallette di quell'anno, & se ne cauaranno i uermi di dentro, e si metteranno in una pignatta nel forno; e ui si lascia tanto dentro, che sia totalmente secca, che si possi ridurre in poluere, e questo dichiara il Seruitore: altri la sogliono tanto bruciare, che diuiene inutile, e senza vigore.

Cantarelle preparate.

MOlti seruano le cantarelle senza preparatione alcuna. ma perche alcuni Eccellenti medici le sogliono dare per bocca in casi disperati. si tengono preparate cosi, come sono prese. si metteno in una scodella di terra, e si cuopre con una tela rara. e uoltata con la bocca in giù, si tengono al fumo d'uno fortissimo aceto, bollendo sempre finche col caldo muoiano dette cantarelle. & seccate poi si conseruano in uno uaso di terra, che non sia stato bagnato, e serrasi con il pergameno. & acciò che non si tarlano dopò secche si metteno in boccia di vetro, e si tura ben con cera, che non v'entri aere. & cosi non tarlaranno, & si conserua fino x. anni, quando son ben seccati.

Elleboro negro preparato.

L'Vso dell'Elleboro è molto frequente appresso a i medici, ma in diuerse maniere. e si suol preparare molto spesso, per la preparatione delle pillole cochie. e però alcuni lo preparano nel pomo cotogno, & altri con il vino o succo di essi cotogni. alcuni altri cauano fuori delle radici quel neruetto duro di dentro. a me satisfa più d'ogn'altra la preparatione nel pomo cotogno co'l cauarlo di sopra, & impirlo delle radici, e couerto di pasta si farà cuocer nel forno tanto, che sia cotta la pasta, & il pomo. & cauato poi fuori, si mette a seccare e si conserua. & questo è il vero modo, altri cauano quel neruetto di mezo delle radici, le mettono poi nel succo di cotogni per vn giorno intiero, fatto prima caldo il succo, e di poi cauate fuori si lasciano seccare. il meglior tempo di coglie le radici dell'Elleboro secondo ci insegna Dioscoride, è quando si mietendo le biade. & contrariandosi in altro luoco disse Dioscoride stesso, che si debba raccoglie nel cascare delle foglie dalle piante loro. ma nel mietere delle biade la vertù della piante è nelle foglie e nel caule, perche le piante sono nel augumento. & però, o dopò, che son cascate le foglie ò quando vogliono cominciare a germinare, si debbono coglier le radici, per essere pregne d'humore, e piene anche di vertù. & quando le radici non fussero ben carnose, si deue aspettare più presto, che torle, & aspettare, che comincia a germogliar la pianta.

Scamonea preparata.

IL modo più lodato di preparar la scamonea, se ben si facci in molti modi, sua preparatione, e che si pesti, & metta dentro ne li pomi cotogni incauati, quali coperti con pasta da far pane, si cuoce nel forno tanto, che la pasta sia benissimo cotta, & che 'l pomo diuenghi tenero. & lasciatolo rafreddare: si cauarà fuori dal cotogno la scamonea, conseruandola per i bisogni. & essendo così preparato, si chiama diagridio. altri infondono la scamonea nel succo di cotogni, e poi l'esiccano: il che a me non piace. lo preparano altri con olij, & altri con semi odorati. tutte queste preparationi rompono la sua malitia, come dichiara Mesue. doue poi comanda, che si facci cuocer la scamonea come a sua general preparatione. si deu' intender, che la bollitione sia facile; imperòche lui stesso dice, che sostiene poca cottione. sono alcuni, quali dicono, che se ben si metta la scamonea preparata nelli elettoarij solutiui: si deue anche far bollire. imperòche nell'elettoario di psilio vi si bolle la scamonea quando si prepara. ma anche comanda, che si debba tor preparata. Plinio parla d'una scamonea, qual chiama tenoe: & non è altro eccetto l'elsine Cissampelos.

Hauendo in più composti medicamenti fatto dichiaratione di alcuni semplici, ch'entrano nelle compositioni, & anche della loro elettione; & hauendo tralasciato di far mentione d'alcuni pochi; ho voluto descriuerli nel fine per comodità di lettori, acciò non si mancasse a cosa alcuna, che non fusse dichiarata.

Goma elemi.

CHe cosa fusse la gomma elemi, non se ne ha possuto a nostri tempi hauer certezza alcuna: credo ben certo, che sia ragia e non gomma. però che messa al fuoco si disfa, e diuien liquida. il che non auiene alle gomme, quali non solamente non si sfanno, ma ne anche s'incorporano con olij, grassi ò altre cose ontuose. si dirà perciò veramente, che sia ragia eccellentissima più dell'altre per curare le ferite del capo.

Sandali.

DIsse tra gli Arabi Auerroe, che Galeno non hauesse hauuta notitia di sandali. se ben Auicenna adduca l'authorità di Galeno falsamente. nelle nauigationi di Calicut hanno scritto d'hauerne ritrouati boschi di questi alberi. però non hanno descritta la figura ne di fronde ne di altro. si ritruouano solamente due spetie cioè rosso, & bianco: & benche si mostri il citrino, questo è la parte di fuori del bianco; & di questo ne sono fideli testimonij: sono i sandali freddi, & secchi, odorati con alquanto d'amaritudine, & acrimonia; e però non è tanto fredda quanto hanno detto gli Arabi, cioè nel terzo: ma più presto nel secondo grado, e ueramente medicamento cordiale.

Camfora.

ELa camfora gomma d'un albero d'India molto grande, & benche sia di molte sorti pur si riducono a due, cioè rozza e bianca, & fassi così con industria: eleggesi la bianca, & che messa dentro vn pane caldo si disfa in acqua, conseruasi tra'l pepe nelli vasi di marmo ò d'alabastro ò tra'l seme di lino, ò di psilio: di che qualità sia, Serapione, & altri la fanno nel terzo grado di frigidità: altri vogliono, che sia calda; nel libro de l'historia de gli aromati di nuouo stampato si legge, che la camfora sia una gomma, che nasce nella midolla d'un albero, qual risuda per le fissure, & vien fuori nel paese di Burneo, e di questa non se ne ha vista mai in Europa, & è megliore di quella, che nasce nel paese della China: e di tutti i curiosi potranno informarsi leggendo quel libro, e potranno far giuditio di quanto habbino scritto Auicenna, & Serapione, qual fusse la verità.

Mirrha.

DEscriue Dioscoride la mirrha, che sia liquor d'un albero. Lodò la tragloditica, di color verde transparente, & mordace, pastosa com'il bdellio, et traspira di graue odore: scalda e disecca nel secondo ordine: rotta la mirrha di dentro ha certe

bian-

bianchezze a guisa d'onghie è tutta d'un color di fuori. deue anche esſere fresca fragile e lieue, amara, ancor, & odorata.

Stirace.

LO ſtirace è vn liquore d'un albero ſimile al melo cotogno. di color flauo, graſſo, & reſinoſo, con alcuni grumi bianchi di dentro: di ſoaue e durabile odore. ſcalda, molliſce, e digeriſce. conferiſce alla toſſe, & a i catharri.

Pietra hematite.

LA pietra hematite, è ottima, che è frangibile e di color ſanguigno, ſenza miſtione di ſporchezza, e ſenza diſcorſo di linee. ſcriſſe Galeno, che è tanto frigida quanto conſtrettiua.

Del zurumbet, openione.

IN doi luochi in queſto trattato ho parlato delle openioni di Dottori circa il zurumbet. benche ſi leggano adeßo opinioni di alcuni Spagnoli, che ſono ſtati nell'Indie occidentali, circa molti aromati. dirò però quello, che pochi giorni fa ho oſſeruato. hauendo queſti dì aperta vna balletta di zedoaria, vi ritrouai dentro alcune radici rotõde, quali credo veramente, che ſiano il vero zurumbet di Serapione. imperoche ſcriße, che'l zurumbet ſia radici rotonde ſimili all'Aruſtologia rotõda. e ſono ſimili di ſapore al zenzero. alle quali radici erano attaccate alcune radici di zedoaria. e però è la mia opinione, che la zedoaria naſca alligata con le radici, à queſta radici rotonde chiamate zurumbet. piu oltre Serapione fa vn'altro capo di zurumbet al cap. 271. doue dice eſſer tra le ſpetie odorifere, & che ſi meßeda nelle confettioni aromatiche caldo, & ſecco preſſo al terzo grado. e diße d authorità di Poſſidonio, che non hauendo il zurumbet douemo vſar in ſuo luoco il cinamomo. è ſtato Serapione poco coſtante nel deſcriuere queſta radice, & non ha ſaputo ciò che ſi diceſſe, cĩtãdo Galeno, qual non hebbe conoſcenza alcuna di dette radici.

Del feruzegi, che cosa fusse.

Non è di poca consideratione, anzi si deue tener in gran conto, l'auertimento, che si legge dall'Eccellẽte Garzia Medico, author del libro dell'historia de gli aromati, nella consideratione dell'interpretatione del feruzegi, che si legge nella confettione di Gemme, di Mesue, come anche del zurumbet gia detto si legge. scriue questo authore, nel testo Arabico, Peruzegi & non feruzegi. il che significa in detta lingua Turchesca. e però fu la mente di Mesue, che vi si mettesse in quello Elettoario la Turchesca, e non il smeraldo, come interpretò Christoforo de gli Honesti. & p la cognatione del p. & f. presso gli Arabi è successo questo errore, hauẽdo p errore d'impressore ò di scrittori variate le lettere, & la mente del authore. per esser, che nella Mauritania preuale molto piu l'vso della Turchesca nelle medicine, che lo smeraldo. & p tal cagione in tutte le cõpositioni de gli Arabi, doue si legge feruzegi, si deue intẽder peruzegi, et in suo loco la Turchesca. per leggersi cosi nelli testi Arabi, come lui fa fede d'hauer letti e visti. & hauẽdo tralasciato d'auertire questo, nello elettoario di gemme. & anche, che cosa fuße il zurumbet a beneficio, & intelligenza di lettori, mi è parso notarlo quì, & non farne paßaggio. Auertiranno però quelli, che saranno compositori di questa confettione, di consultar questo con alcun perito di suoi Medici, & non corre con l'vso antiquato. imperòche appartiene a sauij mutar proposito, instrutti, che saranno, da chi sa piu, e cosi oprare dopò.

Medicine cordiali.

al cap. 9. Auicenna nel libro delle vertù del cuore, dichiarando in che modo confortassero le medicine cordiali, dice, che confortano alcune, perche prestando nutrimento confortano restorando quelli. e questo effetto fa il vino, che nelle sincopi subito ripara il difetto di spiriti. altri medicamẽti confortano perche fanno splendidi, & luminosi gli spiriti esiccando, & astergendo. come oprano in questo l'oro, & le margarite. confortano anche le cose, che proibiscono la dissolutione subita di quelli congregandoli. il che prestano i mirabolani cheboli, & la charabe. o vero temperando la complessione ò calda, o fredda confortansi li spiriti, & il cuore. co'l caldo conforta il doronico. co'l freddo la canfora, e l'acqua rosa. o vero

confor

confortano con la prima sustanza e complessione dilettabile, come fanno le cose odorate, soaui, & aromatiche. confortano altre togliendone l'humore turbulento & melancholico. come fa la seta, & il lapis lazuli. e questo oprano ò da per se soli, o vero gionti insieme, come a congionger il corallo, la buglossa, & la carabe in vno medicamento. ouero confortano per occulta proprietà. come fa il iacintho & altre gioie. ma il musco, & l'ambra confortano per la proprietà innata nelle cose aromatiche di confortare e reparare gli spiriti vitali. come anche da sua proprietà conforta il succo di pomi.

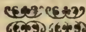
Questi pretiosi medicamenti furo in vso molto tempo, e se ne vedeua mirabil successi. quando però si dauano fragmenti orientali, & non cose false e pietre d'offendere le reni di sani. hora hanno dismesso i medici queste pretiose medicine. ò perche si confidano ne gli Spetiali. o uero per dimostrare di sapere piu de gli antichi Arabi, & Latini. e Dio pur voglia, che cosi sia. non vedono però si degni successi fin a questi tempi.

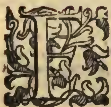
HAnno sperimentato gli Spetiali il tempo della conseruatione delle loro compositioni. & però scrisse il Saladino, li medicamenti solutiui si conseruano senza corrompersi, pur che sian fatti e composti secondo l'arte, per due e tre anni. li elettoarij dolci per vn'anno sono buoni. li amari per due, eccetto la Theriaca, & il mitridato, quali si conseruano nella lor vertù per anni trenta. le hiere si conseruano per due anni. li elettoarij o conserue di fiori per vn'anno son buoni. li frutti due anni seruano le facoltà. i giuleppi longhi presto si corrompono. i siroppi co'l mele si conseruano due anni. & con il zuccaro, meno. eccetto la miua aromatica, qual è buona al terzo anno. i trochisci suffuf, & le polueri per sei mesi sono buone. benche si conseruano piu e meglio i trochisci, che le polueri per esser vniti insieme. & cosi parimente le pilole, quali anche per vn'anno si possono tollerare, come ho insegnato nelle compositione di esse. ma è ben vero che li trochisci parti con molti aromati si ponno seruar due anni. si conseruano gli vnguenti, & empiastli nella loro bontà per vn'anno. gli olij freddi sono vtili per vn'anno. de' caldi, alcuni si conseruano fin al terzo anno nella bontà loro.

Quanto tempo si conseruano li medicamenti.

DI-

DISTINTIONE
E FACOLTA
DELLA PIANTA
NICOSIANA.





V Anticamente in vſo, gli habitatori Indiani della nuoua Spagna, per curar le ferite, la pianta detta Tabacco. e gia pochi anni auanti è ſtata portata in Spagna piu per ornamento di giardini, che per vſo ò facoltà alcuna. è celebratiſſima à queſti tempi, piu per le ſue grandi facoltà con l'eſperienza ritrouate, che per ornamento alcuno.

Il proprio nome preſſo gli Indiani è Picielt, imperò che il nome di Tebacco gli fu impoſto da Spagnuoli, d'una certa Iſola del'iſteſſo nome, nella qual naſce in gran copia.

Creſce tal pianta all'altezza della pianta del pomo aſſirio, detto limone di retto caule, con foglie ſimili, ma piu ampie e grandi, con molti braccia e rami, come dell'aceroſella piu grandi. di color verde diluto: & alquanto peloſo, come ſi vede in tutta la pianta. Ha il ſuo fiore di ſopra i rami, a guiſa di campanella tra bianchi è pur puraſcenti. qual cadendo vi ſuccedeno i capitelli, ſimili al papauero negro. nelli quali vi ſi contiene il ſeme molto picciolo di colore tra'l negro e cinericcio. le radici ſono craſſe, diuiſe in molte parti e lignoſe, di color di zaffarano, di dentro amara, & che con facilità ſi diuide e ſepara dalla ſua corteccia.

Naſce in molti luoghi humidi dell'India, & ombroſi: & in terreno leggiero, & non colto. ſi ſeſmina d'ogni tempo ò ſtagione: ma come vien fuori dalla terra, ſi guardarà dal freddo piantandola à doſſo di muri per ornamento, per eſſer per tutto l'anno verde, come l'albero del pomo cedro.

L'vſo

L'uſo per la medicina è delle foglie, benche nel diffetto di quelle, ſi vſano i ſemi. ſi conſeruano le foglie infilzate in un filo e ſeccate: & ſono in vſo, ò coſi integre, ò ridotte in poluere.

E calda e ſecca detta pianta nel ſecondo grado. & però riſcalda, riſolue e mondifica, con alquanto di aſtrittione. come ſi può dalle facoltà deſcritte di ſotto, giudicare.

Riſcaldate le foglie di queſta pianta e meſſe ſopr'al capo, ſono rimedio preſentaneo all'hemicranea, & alla cefalea, ſe'l dolor però ſarà da cagion fredda ò di ventoſità: ſe gli applicaranno ſpeſſo, finche ſe li toglia'l male.

Sono alcuni, che vntano prima il capo con l'olio di fiori di naranci, è anche utile tal rimedio alli ſpaſimi del collo, ouer tetano, & in tutti i dolori del corpo, cagionati da ſimil cauſa.

Non ſolamente finiſce il dolor di denti da cagion fredda, fatto prima netto il dente con una tela bagnata nel detto ſucco, & con una pillola fatta delle ſue foglie, e meſſa nella bocca, ma anchora prohibiſce la corruttione, che non vadi attorno.

Gioua il decotto delle foglie nell'acqua, & il loco fatto con il detto decotto, alla toſſe antica, all'aſma, & altre ſimili infirmità cagionate da humor freddo, pigliatone in poca quantità, imperòche diſcaccia gli humori putridi dal petto. & preſone il fumo delle foglie per la bocca, gioua a gli aſmatici, pur che ſiano ſtate prima amminiſtrate le debite purgationi.

Riſcaldate le dette foglie ſotto le ceneri, e coſi calde ſenza, che ſe ne cauino le ceneri poſte più volte ſopra al ſtomaco raffreddato e pieno di ventoſità, li preſtano molto aiuto. altri ontano con le mani bagnate nell'olio, dette foglie, & le metteno all'oppilationi del ventricolo e della milza, con un poco d'aceto, & ontando per alcun tempo, ſarà gioueuole. ponendoui di ſopra vn panno inteuto nel ſucco di detta pianta, caldo. e non vi eſſendo le foglie, ſi metterà la polnere nell'unguento comune per l'oſtruttioni, & s'onteran le parti oſtrutte ò gonfie per alcun tempo.

Lodano molto le donne Indiane nelle crudità di ſtomaco coſi di fanciulli, come di altra età, ontandoui prima il ventre di ſotto con olio di lucerna, & con foglie di detta pianta ſcaldata

data sotto le ceneri, & messane una nella parte dauanti nel stomaco, e l'altra tra le spalle di drieto: imperò che fanno digerire, & mollificano il ventre rinouate piu uolte. pigliato del succo cotto e depurato in poca quantità, con zuccaro, scaccia gli vermi cosi lati come rotondi, dal ventre. si metterà però dopò il foglio trito all'ombilico, & anche se li metterà vn Clistere.

Scaldate le foglie sotto le ceneri, e messe calde quantò si potran soffrire, sopra le reni, sono di gran giouamento al dolor della renella: ritornandouele sopra calde, quanto sarà di bisogno. si metteranno comodamente per i Clisteri i decotti di detta herba. se ne fanno anche in questo caso delle foglie fomenti, & empiastri.

Sono le foglie di presentaneo rimedio alle suffocationi di madrice, riscaldate prima, & poste su l'ombelico, & occorrendo alcun sfinimento, se li facci con dette foglie torre il fumo per il naso. e per tal cagione è vulgare questo rimedio alle donne Indiane, & ne seruano, con gran cura le frondi. Sonoui di esse, che prima metteno odori nell'ombelico delle presocate, e dopò le foglie. sono di grandissimo giouamento il Tacamahaca, ouero l'olio dell'iquidambar o'l balsamo, ò la caranna, ò l impiastro di tutti questi giontamente, portato su l'ombilico.

Risolue il succo di dette foglie i dolori di gionture da cagion fredda, ò nõ molto calda intingendone vn panno di lino, ò le foglie calde e messe di sopra. imperò che risolue gli humori e digerisce: e cosi gioua a' tumori oedematosi, lauandoli prima con detto succo caldo, & applicandoli di sopra.

Fregate le buganze tre ò quattro volte, con le foglie di detta pianta, e poi messi i piedi, ò mani, nell'acqua calda con sale, & lauati, li guarisce. come per esperienza s'è visto.

Hanno osseruato alcuni, che resiste al veleno, con il che i Canibali auelenauano le lor saette co'l succo di questa pianta. essendo stati prima vsi a curarle co'l metter nelle ferite del solimato. & hora gli Spagnoli hanno esperto, a questa guisa curarsi di tal veleno.

Occorse, che nauigando con le lor barche alcuni Canibali

a San

a san Giouan di Porto ricco, che ritrouandoui Spagnuoli ò Indiani, li ferissero, ò amazzassero con le velenate saette, ritrouorno à caso alcuni di quelli, di quali ad alcuni dettero morte, alcun'altri ferirono con le saette velenate: e mancando a quelle genti il solimato per soccorrere al veleno, furono persuasi da vn Indiano, che mettessero nelle ferite il succo del Tabacco, & di sopra le foglie peste: ilche essendosi fatto, cessaron subito i dolori, & le passioni, che sogliono apportare tali veleni: & furno curate le piaghe. onde da quel tempo son state in vso le foglie di questa pianta per i veleni. E uolendo il Re Catholico far l'esperienza della facoltà di questa pianta, ordinò, che fusse ferito vn cane nella gola. & onto co'l tossico di cacciatori. e dopò ordinò, che ui si mettesse il succo delle foglie del Tabacco, & delle foglie pesti sopra la ferita, & si ligassero: e fu sanato il cane con molta marauiglia di tutti.

Induconо parimente la crosta poste all'istesso modo sopra gli carbonchi velenosi, e dopò li curano. sono anche rimedio ad ogni percossa virulenta, d'animal velenoso.

Poste le foglie sopra le ferite di nouo fatte, subito sisteno il sangue, & le saldano. essendo però dette ferite grandi, si deueno lauare prima co'l vino, e messo il succo nelle labra della ferita con le foglie peste si legarà, e così si farà nelli giorni, che seguiranno: seruando il regimento nel viuere.

Instillato il succo nelle piaghe vecchie e gãgrenose, & messeui le foglie di sopra, le mondificaranno, & ridurranno a cicatrice: purgato prima il corpo co'l conseglio di Medici. ò cauando sangue, che sarà dibisogno, & seruato il regimento nel viuere.

S'è visto con esperienza, che non solamente curano simili piaghe nelli huomini, ma anche ne gli altri animali, perche sono offesi per tutta l'India, le vacche, buoi, & altri animali, a i quali per l'estrema humidità della regione se gli putrefanno le parti estreme, e vengono verminose. e per curarle era costume di metterui del solimato, diffidati di più facili rimedij, e per esser di gran prezzo il solimato, anzi maggiore, che l'animale. hauendo fatta esperienza del Tabacco l'usano per le piaghe puttride e verminose di detti animali; & han ritrouato,

che

che instillarui il succo, non solamente amazza i vermi, ma che anche monda e salda le piaghe. e per tal ragione portano seco gli Indiani sempre la poluere del Tabacco.

Ho notitia d'uno, che haueua impiagato il naso, con suspetto di contagione, e ne scorreua della marcia. & hauēdoui per il mio conseglio instillato il succo delle foglie del Tabacco: nella seconda instillatione ne cascarno molti vermi, e dopò in minor numero: e dopò alquanti giorni fu sanata la piaga, nō restituendo però la parte rosa. con l'istesse foglie si curano confricate l'impetigini, & la rogna della testa.

Questa è quella pianta celebrata da i Sacerdoti Indiani. quali erano soliti vsare, nel prender i responsi, e darli. Erano soliti gli Indiani consultare con i Sacerdoti, così nelli euenti delle cose, com'anche nell'altre cose di gran momento. & adimandato il Sacerdote, abbrugiaua le foglie secche di questa pianta, & prendeua il fumo di questa pianta, per una canna per la bocca, e dopò quasi ratto in estasi, cadeua priuo d'ogni mouimento, & così staua per alquanto spacio di tempo. e passata e risoluta la vertù del fumo ritornaua in se stesso, dicendo d'hauer consultato del negotio co'i demonij, & daua dubbie risposte, che per ogni euento, che succedesse, gli potesse persuadere d'hauer predetto il vero, & con quel modo ingannaua le misere genti barbare.

Prendono anche gli Indiani, per lor piacere per bocca e per il naso il fumo di questa pianta: desiderādo uedere alcune uolte ò sogni, ò di esser quasi ratte in estasi, per saper gli euenti de li lor proprij negotij, per l'insogni, che gli apparessero.

Ma non è cosa nuoua ritrouarsi alcune piante, che mangiate in qual si uoglia modo prese per bocca, fanno strauedere alcune false e vane imagini: però che parlando Dioscoride del solano furioso disse, che prendendo delle sue radici al peso di vna dramma, beuendola nel vino, fa uedere nō spiaceuoli imagini. e prendendolo a doppio peso, fa l'huomo suorsennato, & rādoppiato fa morire. così parimente quando si uà à dormire auuiene a chiunque mangiasse de gli anisi, però che dalla propria natura eccitano soaui e gioconde visioni: come, che il rafano mangiato fa visioni graui e turbulenti, e così di molte

molte altre piante. Riferisce Garzia da Orta, che'l succo del la pianta detta Bangue mescolata cõ altre cose, eccita sogni, libera da ogni pensiero, e fa scemamento di ceruello: come anche l'oppio, qual è si familiare a gli Indiani d'Oriente.

I nostri Indiani, dopò le molte fatiche, prendono il fumo del Tabacco, e subito com'insensati cascano in sogno: e suegliati poi, sentono hauere ricuperate le forze, & a questo esempio gli Ethiopi ridotti alla seruitù di quegli, prendono spesso detto fumo, per la qual cagione sono spesso castigati da i lor padroni.

Scacciano anche gli Indiani la fame, & la sete co'l Tabacco, à questa guisa: abbruciano alcuni bouoli di fiumi, e li pestano à modo di calcina: dopò prendono di questa e del Tabacco egual parte & le masticano vnite insieme, & fattone vna massa, ne formano pillole maggiori di biselli, & le fanno seccar nell'ombra & serbano per vsarle, quando fanno viaggi per luochi deserti, & non ritruouano da mangiare, e però si ripongono vna di dette pillole tra'l labro di sotto, & i denti sorbendo il liquor, che se ne dilegua: & disfatta una di dette pillole, ve ne metteno un'altra, & cosi uanno scacciando la fame nelle peregrinationi di tre ò quattro giornate, per il qual tempo non sentono fame ne sete. Crederò, che sia di ciò cagione, perche sorbendo elli spesso quel che si dilegua dalla pillula, tirano ancora della flemma dal capo, qual entrando nel stomaco gli presta humidità, e vigora il calor naturale: si prendono però per il mancamento d'altri cibi, e ciò si può auertire in molti animali, che stanno tutto l'inuerno sotto terra, senza cibarsi: imperò che'l calor naturale è occupato in consumar la grassezza, qual s'hanno acquistata l'estate; & questo è quanto ho possuto raccorre dell'Eccellentissima pianta del Tabacco.

Prouocano il sonno con la dett'herba a questo modo: prendono delle foglie piu tenere di detta piãta, & altretante di foglie di lattuca, e s'infondono nell'olio violato di buono odore, & in caso di mancamento di esso, si prende olio comune omfacino chiaro e di buon gusto: & quãdo sono bene insuppati dall'olio, si compongono strato sopra strato, ò piu comunemente parlando, l'un sopra l'altra: e stretto ogni cosa in un

globo,

globo, ſi cuoprono, inuolgendolo con piu foglie delle maggiori di detta pianta, & ſi legano con ſpago ò filo, e coſi ſi pongono ſotto le ceneri calde à cuocere, come ſi ſogliono cuocere gli vccelletti: & quando ſi giudica, che ſiano ben cotte, e non conſumate, ſi cauano, e ſi ſpurgano dalle foglie piu cotte, e ſecche, & ſi ſpremono per torchiello ò tra due taglieri di legno ò aſcelle monde: e quel, che n'eſce ſi ſerba per ongere i ſentimenti a gli infermi, che per qual ſi voglia cauſa, non poſſono prender ſonno.

Si ſpreme il ſucco delle più tenere frondi, e coſi recente auanti, che egli ſi diponga, & ſi clarifichi, ſe gli pone dentro poluere ſottiliſſima di Criſtallo di montagna ò di vetro Muraneſe bianchiſſimo e ſottiliſſimamente peſto, come impalpabile: di queſta donque parti due, e di farina d'amidò parte vna, & vnite inſieme ſi pongono in tanto ſucco, che facci conſiſtenza ſoda, e da poter tirare in formelle grandi come noci ſopra un'aſſe: e coſi ſi laſciano ſeccare all'ombra, e ſi ſerbano: poi ſi lauano l'ulcere con vin bianco, & acqua roſa egualmente, & coſi humide dopò lauate, ſubito ſi coprono della compoſition ſudetta, che ſieno ben coperte, e coſi in breuiſſimo tempo ſi ſpurgano, e dopò s'incarnano: e ſi medicano vna ò due uolte al giorno.

Faſſi delle foglie di queſta pianta, poluere, e con mele roſato, & ſucco di pomi granati acerbi ſi compone per linimento delle gingiue, per qual ſi voglia cauſa alterate, & guaſte, imperòche le purga, aſterge, & incarna.

Nelle grandiſſime infiammagioni, e doloroſe di qual ſi voglia parte del corpo, ſi fa del ſucco, del cedruolo, che noi chiamamo cocomero, & ſi pone tanto di eſſo ſucco, quanto di vino odorato, e in quelli s'infondono le frondi di eſſo Tabacco: e quando ſono bene inſuppate ſi ſoprapongono a i luochi affetti, e mancando le foglie, ui ſi mettano con pezze di lino bagnate due ò tre volte, doppie: e ſe ne vedrà in poche hore marauiglioſi effetti, ſenza pericolo ò danno alcuno: e queſta è una mia longa eſperienza, fatta ſempre con feliciſſimi ſucceſſi, & in nobiliſſimi corpi; intendendoſi ſopra tutto ſeruati i termini, chè canonicamente ſeruar ſi deueno:

ma in caso di bisogno, non si deue restar di seruirsene, senza altro precedente aiuto.

Pianta massima, & sue virtù.

DElle facoltà di quella piãta detta da alcuni fior del sole, e da altri, pianta massima, s'ha uisto con isperienza curare le piaghe, & gli Ganglij impiagati: & le radici poste a dosso a gli epilettici, gli fa ritornare: e composti gli fiori di detta pianta con olio rosato cõpleto, che non sia rancio, se ne fa un preciosissimo medicamento per le ferite, per l'hemorrhoidi, che son di fuori e dolorose, & per le fetole delle poppe delle donne: si compone l'unguẽto à guisa de gli altri, che da fiori e d'oglij preparare si sogliono; li marauigliosi effetti di queste noue, e peregrine piante, quì descritti, mi sono stati noti cosi per ragionamenti, come per lettere del Nobilissimo, & Gentilissimo Signor Iacomo Antonio Cortuso, gentilhuomo Padoano, studiosissimo nella materia di piante per suo diporto, tra quanti in tutta Europa ne facessero professione; mio caro Amico e padrone amoreuole.

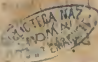
Il fine de gli Auertimenti.



REGISTRO.

† † A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z
Aa Bb.

Tutti sono Quaderni, eccetto B b, che è Quinterno.



Sono le misure in due modi, cioè di cose aride, e sono dette mensurali: altre di cose liquide, & aride: e si sogliono dare à peso; diremo però che le cose delle misure sono sempre eguali, e non variabili ponto: ma le cose, che si danno à peso sono variabili di peso, secondo la variatione del peso, ò grauezza di liquori, ò di cose aride: cioè che essendo per essempio, il sestario, quale è misura di cose aride pieno di alcun liquore, & volendo sapere di quanto peso di oncie fusse, non si ritrouarà eccetto diuersità nel peso, per la diuersità di liquori, da li quali fusse pieno: impero che il mele è piu graue del vino una quarta parte; e una x parte di una parte: & essendo uno sestario pien di mele, e un'altro pien di uino, se ben quanto alla misura siano d'un'istessa capacità, uariano però nel peso per la natura diuersa di liquori, che variano nella grauezza. Volendo donque sapere il peso delle misure, non si potrà sapere, eccetto per la diuersità delle cose misurate, & ridotte a peso secondo la lor diuersità. La misura anche del vino a peso sarà piu graue di quella dell'olio la nona parte: & equale a quella dell'acqua piouana.

Il Culeo pieno d'olio pesa lib. 1333. & ℥. 4. di vin pesarà lib. 138. ÷ .ʒ.ij.℈.ij.

L'amfora d'olio pesa lib.66.e ℥.8.di vin pesarà lib.74.ʒ 7.℈.j.

L'Vrna d'olio pesa lib.33.& ℥.4.di vino lib.37.ʒ.iij.℈.ij..

Il Congio d'olio pesa lib.8.℥.4.di vino lib.9.℥.iij.℈.ij. silique 4 gran ij.

Il Sestario d olio pesa ℥ xvj.ʒ.v ℈ j di vino ℥. xviij. ÷ . silique. 2.gran.ij.& $\frac{1}{2}$ di mele lib.2.℥ iij ʒ.vj.silique iiij.

L Hemina d'olio pesa ℥.viij.ʒ.ij.℈.ij. di vino ℥ viiij. ʒ ij. siliqua j. $\frac{1}{2}$.di mele lib j.℥.j.ʒ vij.silique ij.

Il Ciatho pesa d'olio. ℥.j. ʒ.iij silique. ij. di vino ℥. j. ÷.℈.j. gran.viij.& $\frac{1}{11}$.

Il Coclear d'olio pesa ʒ.j.℈.ij.di vino ʒ.j.℈.ij.obol.j.gr j. $\frac{1}{2}$.

L'Acetabolo pesa di vino ℥.ij. ʒ ij. ÷ gran.j. $\frac{1}{2}$. di mele ℥.iij. ʒ.iij.℈.ij.silique ij.

Misure ponderali.

La lib quale chiamorno gli antichi pondo e Asse.è di ℥.xii.

L'oncia pesa ʒ viii. il denario è la settima parte d'un'oncia, cioè ℈.iii. ÷. La dramma ℈ iii.

Nomi antichi di pesi.

Lo scropolo oboli ii. sestante ℥.ii. semis ℥ vi. deunx. ℥.

L'obolo Kirat iii. quadrante ℥. iii sestunx ℥ vii. destante ℥.

La siliqua gran. iiii. triente ℥.iii bes.℥.viii. sescuncia ℥. ÷.

La faua Egittia oboli iiii. quinctux ℥.v. dodrante . viiii.

